SEPTEMBER 2015
گوشت کے پکوان
READING SECTION
Online Library For Pakistan
WWW.PAKSOCIETY.COM
READING
Section
WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM
ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN
PAKSOCIETY1
PAKSOCIETY

"گوشت کے پکوان،
قربانی کے فضائل اور اہمیت"

عید قرباں مذہبی اور روایتی تہوار

اللہ رب العزت نے امت مسلمہ کو دو عیدوں سے نوازا ہے۔ عید الفطر اور عید الاضحیٰ۔ اگر غور کیا جائے تو معلوم ہوتا ہے کہ دونوں عیدیں' دو بڑی عبادات کے اختتام پر شکرانے کے طور پر منائی جاتی ہیں۔ مثلاً" عید الفطر رمضان المبارک کے فرض روزوں کے اختتام پر اور عید الاضحیٰ' مناسک حج کی ادائیگی کے اختتام پر منائی جاتی ہے۔

عید الاضحیٰ قربانی کی عید ہے۔ قربانی کے معنی اللہ کا قرب حاصل کرنے کی کوشش کرنا ہے۔ جبکہ شرعی اصطلاح میں اس کا مطلب عبادت کی نیت سے ایک خاص وقت میں حلال جانور کو اللہ کی راہ میں قربان کرنا یا ذبح کرنا ہے۔ یہ خاص وقت اسلامی سال کے مہینے ذی الحج کی دس تاریخ کو صبح یعنی اشراق سے شروع ہوتا ہے اور بارہ ذی الحج یعنی اس کے تیسرے دن عصر کے وقت تک رہتا ہے۔ ویسے تو قربانی کے لیے دس گیارہ اور بارہ ذی الحج کی تاریخیں ہیں لیکن افضل تاریخ دس ذی الحج ہی ہے۔

عشرہ ذی الحج کی رحمتیں

حضرت ابو ہریرہ رضی اللہ تعالیٰ عنہ سے روایت ہے کہ عشرہ ذی الحج کے ہر دن کا روزہ ثواب میں ایک مہینے کے روزوں کے برابر ہے اور رات کا قیام شب قدر کے قیام کے مساوی ہے اور آٹھویں تاریخ کے روزے کا ثواب ایک سال کے برابر ہے جبکہ نویں تاریخ کے روزے کو دو سال کے گناہوں کا کفارہ فرمایا گیا ہے۔ نویں تاریخ کو "یوم العرفہ" کہتے ہیں اس دن کی فضیلت اس عشرے کے تمام دنوں میں سب سے زیادہ ہے کیونکہ اس دن تمام حاجی میدان عرفات میں ٹھہر کر حج کا سب سے بڑا رکن "وقوف عرفات" ادا کرتے ہیں اس دن کا روزہ ایک خاص اہمیت رکھتا ہے۔ اس دن کا روزہ رکھنے سے اگلے اور پچھلے ایک سال کے تمام صغیرہ گناہ معاف ہو جاتے ہیں۔ (ترمذی)

عشرہ ذی الحج میں عبادت کی بہت فضیلت ہے۔ ان دس دنوں میں تسبیح "سبحان اللہ" تہلیل "لا الہ الا اللہ" تکبیر "اللہ اکبر" اور تحمید "الحمد للہ" کثرت سے پڑھنا چاہیے۔ (طبرانی)

نو ذی الحج یعنی عرفہ کے دن فجر کی نماز کے بعد سے لے کر 13 ذی الحج کی عصر کی نماز تک ہر فرض نماز کے بعد تکبیر تشریق ایک مرتبہ مردوں کو بلند آواز سے اور عورتوں کو آہستہ آہستہ آواز سے پڑھنا چاہیے۔

قربانی کی اہمیت

قربانی کرنا اللہ کے خلیل حضرت ابراہیم علیہ السلام کی سنت ہے جو حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کی امت کے لیے بھی باقی رکھی گئی ہے۔ یہ قربانی اتنی اہم ہے کہ اس کا بیان قرآن مجید کے علاوہ احادیث مبارکہ میں بھی آیا ہے۔

حضرت زید بن ارقم رضی اللہ عنہ سے روایت ہے کہ صحابہ کرام رضی اللہ تعالیٰ عنہم نے حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کی بارگاہ میں سوال کیا "یہ قربانیاں کیا ہیں؟"

حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا۔ "یہ تمہارے باپ ابراہیم علیہ السلام کی سنت ہیں۔"

صحابہ رضی اللہ تعالیٰ عنہم نے پھر دریافت فرمایا۔ "ہمارے لیے اس قربانی میں کیا ثواب ہے؟"

آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے ارشاد فرمایا۔ "ہر بال کے بدلے نیکی ہے۔"

حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کا ارشاد پاک ہے۔ "اے لوگو! (صاحب استطاعت) گھر والے پر سال میں ایک بار قربانی واجب ہے۔"

نبی پاک صلی اللہ علیہ وسلم نے ایک جگہ ارشاد فرمایا "جس میں استطاعت ہو اور وہ (پھر بھی) قربانی نہ

کرے تو وہ ہماری عید گاہ کی طرف نہ آئے۔"

ایام قربانی میں قربانی ایسی نیکی ہے جس کا کوئی اور بدل نہیں ہے۔ حضرت عائشہ صدیقہ رضی اللہ تعالیٰ عنہا سے روایت ہے کہ رسول اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے ارشاد فرمایا۔

"ایام قربانی (دس تا بارہ ذی الحجہ) میں انسان کا کوئی بھی عمل اللہ تعالیٰ کی بارگاہ میں قربانی کے جانور کا خون بہانے سے زیادہ محبوب نہیں ہے اور قیامت کے روز قربانی کا یہ جانور اللہ تعالیٰ کی بارگاہ میں اپنے سینگوں، بالوں اور کھروں سمیت حاضر ہوگا اور بلاشبہ قربانی کے جانور کا خون زمین پر گرنے سے پہلے اللہ تعالیٰ کی بارگاہ میں مرتبہ و قبولیت پالیتا ہے۔ تو (اے مومنو!) خوش دلی سے قربانی کیا کرو۔"

حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے اپنی قربانی کے موقع پر امت کو بھی یاد فرمایا۔ حضرت عائشہ صدیقہ رضی اللہ تعالیٰ عنہا فرماتی ہیں کہ ایک مرتبہ رسول اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے کالے سینگوں والا مینڈھا قربانی کے لیے منگوایا اور فرمایا۔ "عائشہ! چھری لاؤ۔" پھر فرمایا، "اسے پتھر پر رگڑ کر تیز کرو۔" حضرت عائشہ رضی اللہ تعالیٰ عنہا فرماتی ہیں کہ میں نے آپ صلی اللہ علیہ وسلم کے حکم کی تعمیل کی۔ پھر آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے مینڈھے کو لٹایا اور فرمایا۔ "اللہ کے نام سے، اے اللہ تو اسے محمد صلی اللہ علیہ وسلم، آل محمد صلی اللہ علیہ وسلم اور امت محمدیہ صلی اللہ علیہ وسلم کی جانب سے قبول فرما۔" پھر آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے ذبح کر دیا۔

ایک ہی قربانی میں پوری امت کو شریک کرنا، یہ رسول اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کی خصوصیت ہے کسی اور کے لیے یہ جائز نہیں ہے۔ رسول کریم صلی اللہ علیہ وسلم کے ایصال ثواب کے لیے قربانی کرنا، یہ حضور صلی اللہ علیہ وسلم کے نزدیک بھی پسندیدہ امر ہے۔ (واللہ اعلم بالصواب)

قربانی، احکام و مسائل

مسائل قربانی

○ جس شخص پر صدقہ فطر واجب ہے اس پر قربانی بھی واجب ہے۔

○ مسافر پر قربانی فرض نہیں ہے۔

○ قربانی کا وقت دسویں تاریخ سے لے کر بارہویں تاریخ کی شام تک ہے۔ بارہویں تاریخ کا سورج غروب ہو جانے کے بعد درست نہیں، قربانی کا جانوروں کو ذبح کرنا افضل ہے۔ اگرچہ رات کو بھی ذبح کر سکتا ہے۔ لیکن افضلیت بقر عید کا دن پھر گیارہویں اور پھر بارہویں تاریخ ہے۔

○ شہر اور قصبوں میں رہنے والوں کے لیے عیدالاضحیٰ کی نماز پڑھ لینے سے قبل قربانی کا جانور ذبح کرنا درست نہیں ہے۔ دیہات اور گاؤں والے فجر کی نماز سے پہلے بھی قربانی کا جانور ذبح کر سکتے ہیں۔ اگر شہری اپنا جانور قربانی کے لیے دیہات میں بھیج دے تو وہاں اس کی قربانی بھی نماز عید سے قبل درست ہے اور ذبح کرانے کے بعد اس کا گوشت منگوا سکتا ہے۔

○ اگر مسافر بشرطیکہ مال دار ہو، کسی جگہ پندرہ دن قیام کی نیت کرے یا بارہویں تاریخ کو سورج غروب ہونے سے پہلے گھر پہنچ جائے یا کسی نادار آدمی کے پاس بارہویں تاریخ کو غروب شمس سے پہلے اتنا مال آجائے کہ صاحب نصاب ہو جائے، تو ان تمام صورتوں میں قربانی اس پر واجب ہو جاتی ہے۔

○ قربانی صرف اپنی طرف سے کرنا واجب ہے، اولاد کی طرف سے نہیں، اولاد چاہے بالغ ہو یا نابالغ، بال دار ہو یا غیر مال دار ہو۔

درج ذیل جانوروں کی قربانی ہو سکتی ہے۔ اونٹ، اونٹنی، بکرا، بکری، بھیڑ، دنبہ، گائے، بیل، بھینس، بھینسا۔

○ بکرا، بکری، بھیڑ اور دنبہ کے علاوہ باقی جانوروں میں

سات تک آدمی شریک ہو سکتے ہیں۔ بشرطیکہ کسی شریک کا حصہ ساتویں حصہ سے کم نہ ہو اور سب قربانی کی نیت سے شریک ہوں یا عقیقہ کی نیت سے 'صرف گوشت کی نیت سے شریک نہ ہوں۔

○ اگر قربانی کا جانور اس نیت سے خریدا کہ بعد میں کوئی مل گیا تو شریک کر لوں گا اور بعد میں کسی اور کو قربانی یا عقیقہ کی نیت سے شریک کیا تو قربانی درست ہے اور اگر خریدتے وقت کسی اور کو شریک کرنے کی نیت نہ تھی بلکہ پورا جانور اپنی طرف سے قربانی کرنے کی نیت سے خریدا تھا تو اب اگر شریک کرنے والا غریب ہے کسی اور کو شریک نہیں کر سکتا اور اگر مال دار ہے تو شریک کر سکتا ہے' البتہ بہتر نہیں ہے۔

○ قربانی کا جانور گم ہوا' اس کے بعد دوسرا خریدا' اگر قربانی کرنے والا امیر ہے تو ان دونوں جانوروں میں سے جس کو چاہے ذبح کرے' جبکہ غریب پر ان دونوں جانوروں کی قربانی واجب ہوگی۔

○ قربانی کے جانور میں اگر کئی شرکاء ہیں تو گوشت وزن کر کے تقسیم کرے۔

○ بھیڑ' بکری جب ایک سال کا ہو تو اس کی قربانی جائز ہے' اگر اس سے کم ہے تو جائز نہیں۔ ہاں دنبہ اور بھیڑ اگر موٹا تازہ ہو کہ سال بھر کا معلوم ہو تو اس کی قربانی بھی جائز ہے۔

○ قربانی کا جانور اگر اندھا ہو یا ایک آنکھ کی ایک تہائی یا اس سے زائد روشنی جاتی رہی ہو یا ایک کان ایک تہائی یا اس سے زیادہ کٹ گیا ہو یا دم ایک تہائی یا اس سے زیادہ کٹ گئی ہو تو ایسے جانور کی قربانی جائز نہیں ہے۔

○ اسی طرح اگر جانور ایک پاؤں سے لنگڑا ہے یعنی تین پاؤں پر چلتا ہے تو چوتھے پاؤں کا سہارا نہیں لیتا' تو ایسے جانور کی قربانی بھی جائز نہیں۔ ہاں اگر وہ چوتھے سے سہارا لیتا ہے' لیکن لنگڑا کے چلتا ہے تو ایسے جانور کی قربانی درست ہے۔

○ قربانی کا جانور خوب موٹا تازہ ہونا چاہیے۔ اگر جانور اس قدر کمزور ہے کہ ہڈیوں میں گودا بالکل نہ رہا ہو تو ایسے جانور کی قربانی جائز نہیں ہے۔

○ اگر کسی جانور کے تمام دانت گر گئے ہوں تو اس کی قربانی جائز نہیں ہے اور اگر اکثر دانت باقی ہیں' کچھ گر گئے ہیں تو قربانی جائز ہے۔

○ جس جانور کے پیدائشی کان نہ ہوں' اس کی قربانی جائز نہیں ہے۔

○ اگر کسی جانور کے سینگ بالکل جڑ سے ٹوٹ چکے ہوں اس طور پر کہ دماغ اس سے متاثر ہوا ہو تو ایسے جانور کی قربانی جائز نہیں ہے اور اگر معمولی ٹوٹے ہیں یا سرے سے سینگ ہی نہیں ہے جیسے اونٹ کے تو بلا کراہت جائز ہے۔

○ خصی اور خارشی جانور کی قربانی جائز ہے۔ البتہ اگر خارش کی وجہ سے بے حد کمزور ہو گیا ہو تو پھر جائز نہیں۔

○ اگر قربانی کے جانور میں کوئی ایسا عیب پیدا ہو جس کے ہوتے ہوئے قربانی درست نہیں ہے تو مال دار شخص کے لیے ضروری ہے کہ دوسرا جانور اس کے بدلے خرید کر قربانی کرے۔ غریب ہے تو اسی جانور کی بھی قربانی کر سکتا ہے۔

○ قربانی کے گوشت میں بہتر یہ ہے کہ تین حصے کرے' ایک حصے اپنے لیے رکھے' ایک حصہ اپنے رشتہ داروں کو دے اور ایک حصہ فقراء و مساکین کو دے۔

○ قربانی کی کھال کسی کو خیرات کے طور پر دے یا فروخت کر کے اس کی قیمت فقراء کو دے۔ البتہ اگر کسی دینی تعلیم کے مدرسہ اور جامعہ کو دے دے تو سب سے بہتر ہے کیونکہ علم دین کا احیاء سب سے بہتر ہے۔

○ قربانی کی کھال کی قیمت مسجد کی مرمت یا امام و موذن یا مدرس یا خادم کی تنخواہ میں نہیں دی جا سکتی۔ نہ تو اس سے مدارس کی تعمیر ہو سکتی ہے اور نہ شفا خانوں یا دیگر رفاہی اداروں کی۔

○ قربانی کی کھال قصائی کو اجرت میں دینا جائز نہیں ہے۔

○ اگر قربانی کے تین دن گزر گئے اور قربانی نہیں کی تو اب ایک بکری یا بھیڑ کی قیمت خیرات کر دے اور اگر جانور خریدا تھا مگر قربانی نہیں کی تو بعینہ وہ ہی جانور خیرات کر دے۔

○ ایصال ثواب کے لیے قربانی کے گوشت کو خود بھی کھا سکتا ہے اور دوسروں کو بھی کھلا سکتا ہے۔

○ اگر کسی شخص کے امر کے بغیر اس کی طرف سے قربانی کرے تو قربانی نہیں ہو گی۔ اسی طرح اگر کسی شخص کو اس کے امر کے بغیر قربانی میں شریک کیا گیا تو کسی کی بھی قربانی نہیں ہو گی۔ اسی طرح اگر حصہ داروں میں سے کوئی ایک صرف گوشت کی نیت سے شریک ہے تو کسی کی قربانی صحیح نہ ہو گی۔

○ گابھن جانور کی قربانی صحیح ہے' اگر بچہ زندہ نکلے تو اس کو بھی ذبح کر دے۔

○ اللہ تعالیٰ امت مسلمہ کو قربانی کی روح اور حقیقت سمجھنے اور اس پر عمل کرنے کی توفیق عطا فرمائے اور ہماری یہ ظاہری قربانی حقیقی قربانی کے لیے پیش خیمہ ہو اور ہم اس ظاہری و مادی قربانی کی طرح اللہ کے حکم پر اپنی جان کی قربانی کے لیے بھی ہمیشہ تیار رہیں۔ (آمین)

قربانی کا گوشت اور خواتین

قربانی کے بعد گھر کی خواتین کا کام شروع ہو جاتا ہے گوشت کی تقسیم اور حفاظت کے لیے کئی مراحل سے گزرنا پڑتا ہے۔ اس دوران انہیں بہت سی مشکلات کا سامنا کرنا پڑتا ہے۔ سب سے پہلا مرحلہ تو قربانی کے گوشت کی تقسیم کا ہوتا ہے۔

گوشت کے حصے بنانے میں خواتین کا بہت اہم کردار ہوتا ہے۔ خواتین کو چاہیے کہ قربانی کے گوشت کی تقسیم میں بھی انصاف اور عدل سے کام لیں اور کسی قسم کی کوتاہی نہ کریں اصول سے کام لیں۔ قربانی کے گوشت کے تین حصے برابر کریں اور تقسیم کا عمل اسی طرح کریں جو اسلام نے ہمیں بتایا ہے۔ ایک حصہ اپنے لیے رکھ لیں' دوسرا حصہ غریبوں اور محتاجوں میں تقسیم کر دیں جبکہ تیسرا حصہ رشتہ داروں اور احباب و عزیزوں میں تقسیم کر دیں۔ کسی کو کم نہ کسی کو زیادہ دیں۔ کیونکہ کسی کو کم اور کسی کو زیادہ گوشت دینے کا طریقہ درست نہیں۔ گوشت کی تقسیم کا سلسلہ عید کے پہلے روز زیادہ ہوتا ہے۔ خواتین تو کافی مصروف رہتی ہیں' گوشت کو تقسیم کرنا آئے ہوئے گوشت کو محفوظ کرنا اور گھر والوں کے لیے گوشت کی ڈشز بنانا' بس یوں سمجھیے کہ عید کی خوشیوں کو دوبالا کرنے میں خواتین کا حصہ سب سے زیادہ ہوتا ہے۔

بقر عید جیسے جیسے قریب آتی ہے اس کی تیاریوں میں اضافہ اور جوش و خروش بڑھتا چلا جاتا ہے۔ عید کی تیاریوں کے اعتبار سے ہر کوئی اپنی سی کوشش ضرور کرتا ہے۔ ان تیاریوں میں خواتین کی تیاریوں کے ساتھ ساتھ گھریلو امور بھی خوش اسلوبی اور ذمہ داری سے انجام دینے پڑتے ہیں یہی وجہ ہے کہ ان کی مصروفیات بھی زیادہ ہوتی ہیں۔ بلکہ قربانی کے بعد تو صرف اور صرف خواتین کی مصروفیات ہی رہ جاتی ہے۔

ساتھ ساتھ مہمانوں' عزیز و اقارب کی آمدورفت بھی جاری رہتی ہے۔ ان کی خاطر و تواضع بھی خواتین کی ہی ذمہ داری ہوتی ہے۔ سمجھ دار خواتین عید کی آمد

سے قبل ہی بہترین منصوبہ بندی کر لیتی ہیں جس کے بہتر نتائج عید کے مصروف ترین دن میں سامنے آتے ہیں۔ **مثلاً** "پورے گھر اور کچن وغیرہ کی مکمل صفائی' تمام ضروری اشیاء کی خریداری' وغیرہ وغیرہ۔ عید کے دن استعمال میں آنے والے برتن' دستر خوان' تولیے وغیرہ نکال لیں گوشت تقسیم کرنے اور محفوظ کرنے کے لیے پلاسٹک کی تھیلیاں پہلے سے خرید کر رکھ لیں۔ ان ضروری امور کی یہ احسن انجام دہی میں خواتین کی سلیقہ مندی اور سگھڑپن نظر آتا ہے۔ یہ درست ہے کہ عید کے دن ہر گھر میں کاموں کا ڈھیر ہوتا ہے لیکن مناسب منصوبہ بندی اور سلیقہ مندی کے ساتھ کاموں سے باآسانی نمٹا جا سکتا ہے۔

درحقیقت سارا مسئلہ وقت اور تمام کاموں کے درمیان ہم آہنگی پیدا کرنے کا ہے۔ یعنی خواتین اپنے گھریلو کاموں کی اس طرح منصوبہ بندی کریں کہ ہر کام مناسب طریقے سے ہو اور کسی دوسرے کام میں خلل نہ پڑے۔ یہی سلیقہ مند خواتین کا سارا کمال ہوتا ہے۔

گوشت اور سنت نبوی صلی اللہ علیہ وسلم

قربانی کے موقع پر تقریباً" ہر گھر میں گوشت مختلف طریقوں سے پکا کر کھایا جاتا ہے' اگر ہم گوشت کے کھانے میں سنت کی نیت کریں تو اس کھانے پر بھی اجر ملے گا' جس کو کسی سے محبت ہوتی ہے اسے اس کی ہر ادا محبوب ہوتی ہے نبی اکرم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے ساتھ محبت کا تقاضا یہ ہے کہ کھانے پینے میں آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کی سنتوں کی رعایت رکھیں۔

قربانی کے موقع پر گوشت تو کھاتے ہی ہیں' کیا ہی اچھا ہو کہ ہم گوشت کے سلسلے میں جو احادیث وارد ہوئی ہیں ان کو ایک نظر دیکھ لیں تاکہ یہ کھانا بھی سنت کے مطابق ہو جائے۔

گوشت سالنوں کا سردار ہے

حضرت انس رضی اللہ تعالیٰ عنہ سے مروی ہے کہ نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا: "بہترین سالن گوشت ہے جو سالنوں کا سردار ہے۔ (کنزالعمال ج 19' ص ۲۹۴ و ابن ماجہ ص ۵۳۸' ج ۲)

نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم کا پسندیدہ گوشت

حضرت عبداللہ بن مسعود صلی اللہ علیہ وسلم سے روایت ہے کہ نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم کو دست کا گوشت زیادہ پسند تھا۔ (شمائل ترمذی ج ۲ ص ۱۲)

حضرت ابوہریرہ رضی اللہ تعالیٰ عنہ سے روایت ہے کہ آپ صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں گوشت لایا گیا' دست آپ صلی اللہ علیہ وسلم کے سامنے کیا گیا' آپ صلی اللہ علیہ وسلم کو یہ بہت پسند آیا آپ صلی اللہ علیہ وسلم اسے دانت سے نوچ کر کھانے لگے (بخاری و ابن ماجہ)

حضرت عبداللہ بن مسعود سے روایت ہے کہ آپ صلی اللہ علیہ وسلم کو ہڈی دار گوشت میں دست کا گوشت بہت مرغوب تھا' یعنی بکری کا گوشت۔ (ابوداؤد' ص ۵۳۰)

شانے کا گوشت

حضرت عبداللہ بن عباس رضی اللہ تعالیٰ عنہ سے روایت ہے آپ صلی اللہ علیہ وسلم کا پسندیدہ گوشت شانے کا گوشت تھا (سیرۃ ج ۲ ص ۸۴)

عمرو بن امیہ رضی اللہ عنہ کہتے ہیں کہ میں نے دیکھا کہ نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم کے ہاتھ میں شانے کا گوشت ہے اور اسے کاٹ کر کھا رہے ہیں (بخاری ج ۲ ص ۸۴)

بھنا گوشت

حضرت عبداللہ بن حارث رضی اللہ عنہ کہتے ہیں

کہ ہم نے حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کے ساتھ بھنا ہوا گوشت مسجد میں کھایا (ابن ماجہ ج ۲ ص ۲۴۱)

حضرت مغیرہ بن شعبہ رضی اللہ تعالیٰ عنہ سے روایت ہے کہ ایک شب حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کے ساتھ مہمان ہوا' کھانے میں ایک طرف بھنا ہوا گوشت لایا گیا' حضور۔ چاقو سے کاٹ کاٹ کر مجھے مرحمت فرمانے لگے (شمائل ترمذی ص 11)

نمک لگا کر خشک کیا ہوا گوشت

ایک صحابی رضی اللہ تعالیٰ عنہ ذکر کرتے ہیں کہ ہم لوگوں نے نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم کے لیے بکری ذبح کی' اور ہم لوگ سفر کی حالت میں تھے' آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے ٹھیک کرنے کا حکم دیا (یعنی نمک وغیرہ لگا کر سکھا کر رکھنے کا حکم دیا) چنانچہ ہم لوگ اس خشک کردہ گوشت کو مدینہ منورہ پہنچنے تک کھاتے رہے (ترمذی و نسائی)

گوشت کے لمبے ٹکڑے کر دیے جائیں اور اس میں نمک و مسالا وغیرہ لگا کر خشک کر دیا جائے' ایسا سوکھا گوشت ہفتوں کھایا جا سکتا ہے گوشت کو اس طریقے سے رکھنا توکل و زہد کے منافی نہیں' قربانی کے گوشت کو بھی اسی طرح آپ نے کئی کئی دن تک استعمال کیا ہے۔ ایسے گوشت کو عربی زبان میں قدید کہتے ہیں۔ علامہ عینی رحمتہ اللہ علیہ تعالیٰ نے بیان کیا ہے کہ قدید طعام انبیا علیہم الصلوۃ والسلام اور طعام اسلاف ہے (عینی ج ۲۱ ص ۶۵)

حضرت عبداللہ بن مسعود رضی اللہ تعالیٰ عنہ فرماتے ہیں کہ آپ صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں ایک آدمی آیا' اس نے گفتگو کی' (مارے خوف کے) اس کے دونوں کندھوں کا گوشت پھڑک رہا تھا' آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا اطمینان رکھو' یعنی ڈرو نہیں میں کوئی بادشاہ نہیں ہوں' میں ایسی عورت کا بیٹا ہوں جو خشک گوشت کھایا کرتی تھی۔ (ابن ماجہ ج ۲ ص ۲۴۲)

گوشت میں لوکی ڈال کر کھانا

حضرت انس بن مالک رضی اللہ تعالیٰ عنہ سے روایت ہے کہ ایک درزی نے نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم کی کھانے کی دعوت کی' میں بھی آپ صلی اللہ علیہ وسلم کے ساتھ گیا' انہوں نے جو کی روٹی اور گوشت کا شوربا پیش کیا' جس میں لوکی پڑی تھی' میں نے دیکھا کہ آپ صلی اللہ علیہ وسلم برتن کے چاروں طرف سے لوکی تلاش کر رہے تھے اس دن سے میں بھی لوکی سے محبت کرنے لگا (یعنی لوکی رغبت سے کھانے لگا) (بخاری ج ۲ ص ۸۱۷)

فائدہ

اس سے معلوم ہوا کہ آپ صلی اللہ علیہ وسلم شوربا دار گوشت بھی تناول فرمایا ہے' چنانچہ قربانی کے موقعوں پر بھی آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے شوربا دار گوشت تناول فرمایا اور یہ بھنے گوشت سے بہتر ہے کیونکہ آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے شوربا پڑوسی کو دینے کی تاکید فرمائی ہے (عینی ج ۲۱ ص ۴۴)

ہڈی دار گوشت

حضرت ابو قتادہ رضی اللہ تعالیٰ نے بیان کیا کہ میں نے (نیل گائے کے بازو ہڈی رکھی تھی آپ صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں پیش کی' آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے قبول فرمائی اور ہڈی سے گوشت نوچ کر تناول فرمایا: (بخاری ج ۲ ص ۸۱۴)

فائدہ

آپ صلی اللہ علیہ وسلم کو جو ہڈی پر لگا گوشت ہو' بہت مرغوب تھا' نہایت رغبت سے ہڈی پر سے

گوشت کو دانتوں سے نوچ کر تناول فرماتے 'اکثر تو دانتوں سے نوچ کر کھاتے 'لیکن کبھی چاقو سے کاٹ کر تناول فرماتے اس سے معلوم ہوا کہ گوشت نوچ کر کھانا آداب کے خلاف نہیں۔ (بخاری ۲ ص ۸۴۴)

بھنی ہوئی کلیجی

حضرت ابو رافع رضی اللہ تعالیٰ عنہ کہتے ہیں کہ میں نے نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم کے لیے کلیجی بھونی' آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے تناول فرمایا (بخاری' مسلم 'نسائی)

پائے

حضرت عائشہ رضی اللہ عنہا سے قربانی کے گوشت کے متعلق معلوم کیا گیا (کہ تین دن سے زائد کھایا جا سکتا ہے ؟) حضرت عائشہ رضی اللہ عنہا نے کہا' ہم لوگ آپ صلی اللہ علیہ وسلم کے لیے پائے ایک ماہ تک رکھتے تھے جسے آپ صلی اللہ علیہ وسلم کھاتے تھے (نسائی ۲ ص ۲۰۸)

فائدہ

لہٰذا پائے کھانے میں بھی سنت کی نیت کی جائے تاکہ اجر و ثواب کا مستحق ہو' نیز یہ کہ بقر عید کے گوشت کو پندرہ دن 'ایک ماہ تک کھایا جا سکتا ہے گوشت کو کئی دن تک استعمال کے قابل بنا کر رکھنا آپ صلی اللہ علیہ وسلم سے ثابت ہے' حضرات صحابہ رضی اللہ تعالیٰ عنہم و تابعین رحمہم اللہ تعالیٰ سے بھی ثابت ہے یہ زہد و توکل کے خلاف نہیں (عمدہ ج ۲۱ ص ۵۶)

فائدہ

مذکورہ بالا احادیث سے معلوم ہوا کہ نبی اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے مختلف طریقوں سے پکا ہوا گوشت تناول فرمایا مثلاً" بھنا ہوا' شوربے دار لوکی ملا ہوا گوشت' خشک گوشت' بھنی ہوئی کلیجی' مغز وغیرہ اور کھانے میں کبھی نوچ نوچ کر کھایا اور کبھی چاقو' چھری سے کاٹ کر کھایا۔ گوشت کی پکی ہوئی یہ تمام اقسام ہمارے معاشرے میں مروج ہیں لہٰذا ان مذکورہ اقسام کے مطابق پکانے اور کھانے میں سنت کی نیت کریں ان شاء اللہ اجر ملے گا اور نبی اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کے ساتھ محبت میں اضافہ ہو گا۔

✻ ✻ ✻

گوشت کو زیادہ عرصے تک محفوظ رکھنا

(1) اس مقصد کے لیے گوشت کے چھوٹے ٹکڑے کر کے دھوپ میں سوکھا لیے جائیں اور پسا ہوا کوئلہ لیں اور اسے پلیٹ میں پھیلا کر اس پر ایک باریک کپڑا بچھا دیں۔ پھر گوشت کے ٹکڑے اس پر بچھا دیں اور اس پر ایک اور کپڑے کی تہ لگائیں اور اس پر کوئلہ ڈال دیں۔ اس طرح گوشت کے خراب ہونے کا اندیشہ دور ہو جائے گا۔ گوشت زیادہ طویل عرصے تک خراب نہیں ہو گا۔

(2) گوشت کے لمبے ٹکڑے کر دیے جائیں اور اس میں نمک و مسالا وغیرہ لگا کر خشک کر دیا جائے' ایسا سوکھا گوشت ہفتوں کھایا جا سکتا ہے۔

(3) فریزر میں گوشت کس طرح رکھا جائے

فریزر میں گوشت رکھنا ہو تو گوشت کو پلاسٹک کی تھیلی میں لپیٹ کر رکھ دیں۔ اس کا خیال ضرور رکھیں کہ کچا گوشت کبھی بھی فریزر کی نچلی سطح پر نہ رکھیں بلکہ گوشت کو تاروں سے بنے ہوئے جال پر رکھا جائے یا پھر گوشت کو فریزر میں رکھنا ہو تو فریزر کی نچلی سطح پر ایک صاف پلاسٹک کی تھیلی ضرور بچھا دیں اس طرح گوشت فریزر میں نہ چپکے گا اور آپ جب چاہیں گی گوشت آسانی سے نکل جائے گا۔

گوشت جلد گلانے کی ترکیب

گوشت جلد گلانے کے لیے مندرجہ ذیل ترکیبوں میں سے ایک ترکیب استعمال کریں۔

(1) پکتے ہوئے گوشت میں چھالیہ کے دو ٹکڑے کر کے ڈال دیجیے۔ ایک کلو گوشت کے لیے ایک چھالیہ کی ڈلی کافی ہوگی۔

(2) جس برتن میں گوشت پک رہا ہو اس کے ڈھکن یا پلیٹ کے پیچھے تھوڑا سا چونا جو پان میں کھایا جاتا ہے لگا دیں۔

(3) پکے ہوئے گوشت میں ایک چٹکی شکر ڈال دیجیے یا ایک چٹکی کھانے کا سوڈا ڈال دیجیے۔

(4) خربوزے کا چھلکا یا پپیتے کی ایک پھانک ڈال کر دینے سے بھی گوشت گل جاتا ہے۔

☼ ☼ ☼

عیدالاضحیٰ کے پکوان

مغز مسالا

ضروری اشیاء:

مغز	250 گرام
ہلدی پاؤڈر	1/4 چائے کا چمچہ
نمک	حسب ذائقہ
پیاز (چوپ کرلیں)	دو عدد
ٹماٹر (چوپ کرلیں)	دو عدد
ادرک لہسن	پیسٹ دو چائے کے چمچے
پودینہ	ایک گٹھی (چوپ کرلیں)
ہرا دھنیا	ایک گٹھی (چوپ کرلیں)
دہی	ایک کپ
کلونجی	ایک چائے کا چمچہ
لال مرچ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچہ
ہری مرچیں	دو عدد
گھی	ایک کپ
گرم مسالا پاؤڈر	ایک چائے کا چمچہ
ثابت زیرہ	ایک چائے کا چمچہ

ترکیب:

ایک پتیلی میں گھی ڈال کر گرم کر کے اس میں پیاز ڈال کر لائٹ براؤن کرلیں۔ اب اس میں ٹماٹر، کلونجی، ادرک، لہسن پیسٹ ڈال کر بھونیں۔ کچھ دیر بعد ہلدی پاؤڈر، نمک، لال مرچ پاؤڈر، گرم مسالا اور ثابت زیرہ ڈال کر بھون لیں۔

مغز کو ٹھنڈے پانی میں ڈال کر اس کی اوپر والی جھلی اتار لیں اور مکمل طور پر صاف کر کے ٹکڑے کرلیں۔ پتیلی میں دہی، پودینہ، ہری مرچیں، ہرا دھنیا اور مغز ڈال کر پکائیں۔ ڈھک کر ہلکی آنچ پر اس وقت تک پکائیں کہ گھی مسالے سے الگ ہو جائے۔ مزے دار مغز مسالا تیار ہے۔ تندوری روٹیوں یا نان کے ساتھ سرو کریں۔

قیمہ، کلیجی، مغز مزے دار

ضروری اشیاء:

قیمہ	250 گرام

کلیجی	250 گرام
دودھ	ایک کپ
مغز	ایک عدد
پیاز	دو عدد
ٹماٹر (چوپ کرلیں)	چار عدد
سرخ مرچ پاؤڈر	آدھا کھانے کا چمچہ
سیاہ مرچ پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچہ
دھنیا پاؤڈر	ایک چائے کا چمچہ
ہلدی پاؤڈر	ایک چوتھائی چائے کا چمچہ
قصوری میتھی	آدھا کھانے کا چمچہ
گرم مسالا پاؤڈر	ایک چائے کا چمچہ

ادرک' ہرا دھنیا' ہری مرچیں گارنشنگ کے لیے

نمک	حسب ذائقہ
ادرک لہسن پیسٹ	ایک کھانے کا چمچہ
گھی	حسب ضرورت

ترکیب :

کلیجی دھو کر مناسب سائز کی بوٹیاں بنالیں اور دودھ میں بھگو کر رات بھر فریج میں رکھ دیں۔ پتیلی میں آدھا کپ گھی گرم کریں۔ مغز میں ہلدی پاؤڈر اور نمک ڈال کر ابال لیں۔ نسیں صاف کر کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے اس میں پیاز فرائی کریں نرم ہو جائیں تو ادرک' لہسن پیسٹ ڈال کر مکس کریں۔ تھوڑی دیر بعد اس میں کلیجی اور قیمہ ڈال کر فرائی کریں جوں ہی رنگت تبدیل ہو جائے تو سیاہ مرچ پاؤڈر' سرخ مرچ پاؤڈر' ہلدی پاؤڈر' دھنیا پاؤڈر ڈال کر مکس کریں اور دو منٹ تک بھونیں' اب اس میں ٹماٹر ڈال کر اچھی طرح مکس کرلیں۔ پانچ منٹ تک بھوننے کے بعد ایک چوتھائی کپ پانی ڈال دیں اور ڈھکن ڈھک کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ تھوڑا سا گھی فرائنگ پین میں گرم کریں اور اس میں مغز ڈال کر فرائی کریں۔ گولڈن ہونے پر اسے قیمے میں مکس کر کے ... نمک اور قصوری میتھی ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔ سرونگ ڈش میں نکال کر گرم مسالا پاؤڈر' ہرا دھنیا' ہری مرچیں اور ادرک چھڑک کر سرو کریں۔

کلیجی فرائی

ضروری اشیاء :

کلیجی	آدھا کلو
ٹماٹر (کیوب کاٹ لیں)	دو عدد
آلو (کیوب کاٹ لیں)	دو عدد
لال مرچ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچہ
گردے	چار عدد
ہری مرچیں	چار عدد
ہرا دھنیا (کٹا ہوا)	ایک چائے کا چمچہ
ادرک لہسن پیسٹ	ایک چائے کا چمچہ
ہلدی پاؤڈر	ایک چوتھائی چائے کا چمچہ
نمک	حسب ضرورت
سیاہ مرچ پاؤڈر	حسب ذائقہ
تیل	آدھا کپ

ترکیب :

کلیجی اور گردوں کو اچھی طرح سے دھو کر ادرک لہسن پیسٹ' لال مرچ پاؤڈر' ہلدی پاؤڈر اور نمک لگا کر

آدھے گھنٹے تک میرینیٹ ہونے کے لیے رکھیں۔ فرائنگ پین میں تیل گرم کرکے میرینیٹ کیا ہوا کلیجی اور گردوں کا آمیزہ ڈالیں، ساتھ آلو کے کیوب بھی شامل کردیں۔ آنچ پہلے ہلکی رکھیں، تاکہ کلیجی اور گردے گل جائیں، تھوڑی دیر بعد پانی خشک ہو تو ٹماٹر اور ہری مرچیں ڈالیں اور اچھی طرح بھون لیں اور ساتھ نمک اور سیاہ مرچ پاؤڈر مکس کریں۔ اب ہرا دھنیا ڈال کر مزید کچھ دیر بھونیں تاکہ خوشبو آئے۔ اس کے بعد گارنش کرکے سلاد اور فرنچ فرائیز کے ساتھ سرو کریں۔

بھیجہ کباب

ضروری اشیاء:

مغز (دو بکرے کے ایک گائے کا) تین عدد
ادرک پیسٹ — ایک کھانے کا چمچہ
لہسن پیسٹ — دو کھانے کے چمچے
ہرا دھنیا (ایک چوپ کرلیں) آدھا گٹھی
ہری مرچیں (باریک چوپ کرلیں) پانچ عدد
انڈہ — ایک عدد
گھی — آدھا کپ
بریڈ کرمبز — ایک کپ
نمک — حسب ذائقہ

ترکیب:

مغز کو پانی میں پانچ سے سات منٹ تک ابالیں۔ احتیاط سے چھلکا اتارلیں۔ مغز ثابت رہے ٹکڑے نہ ہو، اس کے بعد مغز کے پانچ ٹکڑے کرکے اس میں ادرک، لہسن پیسٹ، ہرا دھنیا، نمک اور ہری مرچ ملا کر لگائیں۔ اب مغز کے ٹکڑوں کو بریڈ کرمبز کوٹ کر کے پھینٹے ہوئے انڈے میں ڈپ کرکے گھی میں تل لیں۔ مزے دار بھیجہ کباب تیار ہے۔

گردہ گھٹالا

ضروری اشیاء:

گردے (بکرے کے) — دو عدد
(ابال کر چھوٹی بوٹیاں کرلیں)
مکھن — چار کھانے کے چمچے
پیاز (باریک چوپ کی ہوئی) دو عدد
آلو — چار عدد
(چھیل کر چھوٹے کیوبز کرلیں)
نمک — حسب ذائقہ
لال مرچ پاؤڈر — ایک چائے کا چمچہ
سیاہ مرچ پاؤڈر — ایک چوتھائی چائے کے چمچے
سرکہ — دو چائے کے چمچے
سویا سوس — دو چائے کے چمچے
انڈے — چار عدد
گھی یا تیل — فرائی کے لیے

ترکیب:

ایک سوس پین میں مکھن گرم کرلیں اور اس میں پیاز ڈال کر نرم کرلیں۔ اس کے بعد اس میں گردے ڈال کر اچھی طرح تل لیں۔ اس کے بعد آلو، نمک، لال مرچ پاؤڈر، سیاہ مرچ پاؤڈر، سرکہ اور سویا سوس شامل کرلیں۔ آلو اور گردوں کے مکمل گل جانے تک پکائیں۔ اس میں فرائی انڈے مکس کرکے گرم گرم سرو کریں۔

مسالے دار کلیجی

ضروری اشیاء :

کلیجی — آدھا کلو
(دھولیں اور صاف کر کے خشک کر لیں)
لیموں کا رس — آدھا کپ
سرکہ — تین کھانے کے چمچے
دہی — ایک کپ
نمک — حسب ذائقہ
لال مرچ پاؤڈر — آدھا چائے کا چمچہ
دھنیا پاؤڈر — ایک چائے کا چمچہ
گرم مسالا پاؤڈر — ایک چوتھائی چائے کا چمچہ
ہلدی پاؤڈر — آدھا چائے کا چمچہ
ٹماٹر (باریک چوپ کر لیں) — دو عدد
لہسن ادرک پیسٹ — تین چائے کے چمچے
پیاز (باریک چوپ کر لیں) — دو عدد
سرسوں کا تیل — حسب ضرورت
ہری مرچیں (چوپ کر لیں) — چار عدد

ترکیب :

کلیجی کو ایک پیالے میں ڈال کر اس میں لیموں کا رس، سرکہ، نمک اور ایک چوتھائی چائے کا چمچہ ہلدی پاؤڈر ڈال کر بیس سے پچیس منٹ کے لیے ایک طرف رکھ دیں اور اس کو چھلنی میں ڈال کر سارا پانی نتھار دیں۔ پتیلی میں ہلکی آنچ پر سرسوں کا تیل خوب اچھی طرح گرم کر لیں۔ دہی، لال مرچ پاؤڈر، دھنیا پاؤڈر، ہری مرچیں اور نمک ڈال کر بھونیں اس کے بعد ڈھکن ڈھک کر ہلکی آنچ پر پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ آخر میں گرم مسالا پاؤڈر ڈالیں۔ مسالا دار کلیجی تیار ہے، سرونگ ڈش میں نکال کر باریک کٹی ادرک، لیموں، ٹماٹر اور سلاد کے پتے سے گارنش کر کے سرو

فرائی مغز سبزیوں کے ساتھ

ضروری اشیاء :

مغز — دو عدد
ہلدی پاؤڈر — ایک چائے کا چمچہ
لال مرچ پاؤڈر — حسب ذائقہ
لیموں (رس نکال لیں) — دو عدد
پیاز (سلائس کاٹ لیں) — تین عدد
دہی — چار کھانے کے چمچے
لہسن پیسٹ — ایک کھانے کا چمچہ
ادرک پیسٹ — ڈیڑھ کھانے کا چمچہ
نمک — حسب ذائقہ
شملہ مرچیں — دو عدد
(بیج نکال کر کیوبز کاٹ لیں)
ٹماٹو پیوری — دو کھانے کے چمچے
ہری مرچیں — دو عدد (کاٹ لیں)
سرکہ — دو کھانے کے چمچے

ترکیب :

مغز میں ڈیڑھ کھانے کا چمچہ لہسن پیسٹ، نمک، ڈیڑھ چائے کا چمچہ، ہلدی پاؤڈر اور سرکہ ڈال کر ابال لیں۔ اس کے بعد صاف کر کے مغز کے ٹکڑے کاٹ کر ایک پلیٹ میں رکھ لیں۔ پتیلی میں تیل گرم کر کے

اس میں پیاز ڈال کر سنہری کریں اس کے بعد اس میں نمک، لال مرچ پاؤڈر، دہی، لہسن، ادرک پیسٹ، ٹماٹو پیوری، ہری مرچیں اور باقی بچا ہوا ہلدی پاؤڈر ڈال کر بھونیں اس کے بعد اس میں ٹماٹر، شملہ مرچیں اور مغز ڈال کر فرائی کریں آخر میں لیموں کا رس ڈال کر تھوڑی دیر دم پر رکھ کر سرونگ ڈش میں نکالیں۔ مزے دار فرائی مغز سبزیوں کے ساتھ تیار ہے، گرم گرم سرو کریں۔

مغز مسالا

ضروری اشیاء :

مغز	دو عدد
لال مرچ پاؤڈر	ڈیڑھ چائے کا چمچہ
دھنیا پاؤڈر	ڈیڑھ چائے کا چمچہ
گرم مسالا پاؤڈر	ایک چائے کا چمچہ
ادرک لہسن پیسٹ	ایک چائے کا چمچہ
نمک	حسب ذائقہ
لیموں (رس نکال لیں)	دو عدد
پیاز (باریک کٹی ہوئی)	چار عدد
ہرا دھنیا (باریک کٹا ہوا)	ایک گٹھی
ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی)	پانچ عدد
ادرک (باریک کٹی ہوئی)	ایک انچ کا ٹکڑا
دہی	ڈیڑھ کپ
تیل	ایک کپ

ترکیب :

مغز کو اچھی طرح سے دھو کر ابال لیں اور چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ ایک دیگچی میں تیل گرم کر کے اس میں پیاز ڈال کر گولڈن براؤن کر لیں جب گولڈن براؤن ہو جائے تو آدھی نکال کر رکھ دیں۔ آدھی میں لال مرچ پاؤڈر، دھنیا پاؤڈر، گرم مسالا پاؤڈر، ادرک لہسن پیسٹ، نمک اور دہی ڈال کر بھونیں جب بھن جائے تو مغز کے ٹکڑے ڈال کر دیگچی کو کپڑے سے پکڑ کر ہلائیں چمچہ بالکل نہ چلائیں جب تیل الگ ہونے لگے تو ہرا دھنیا، ہری مرچیں ڈال دیں اور لیموں کا رس چھڑک دیں۔ کٹی ہوئی ادرک اور تلی ہوئی پیاز ڈال کر نان کے ساتھ گرم گرم سرو کریں۔

سندھی بریانی

ضروری اشیاء :

باسمتی چاول	ایک کلو (صاف کر کے بھگو دیں)
بکرے یا گائے کا گوشت	ایک کلو
آلو	ڈیڑھ کلو (بڑے ٹکڑے کر لیں)
ٹماٹر (چوپ کر لیں)	چار عدد
پیاز	چار عدد (سلائس کاٹ لیں)
دہی	ایک کپ
نمک	حسب ذائقہ
زردہ رنگ	ڈیڑھ چائے کا چمچہ
دودھ	ڈیڑھ کپ

تیل	ڈیڑھ کپ
سرخ مرچ پاؤڈر	ایک کھانے کا چمچہ
دھنیا پاؤڈر	دو کھانے کے چمچے
ادرک لہسن پیسٹ	دو کھانے کے چمچے
آلو بخارے	100 گرام (دھو کر بھگو لیں)
پودینہ	ایک گٹھی
ہری مرچیں	آٹھ عدد
لیموں (قتلے کاٹ لیں)	چار عدد
تیز پات	دو عدد
دار چینی	دو ٹکڑے
لونگ	چار عدد
بڑی الائچی	چار عدد
چھوٹی الائچی	چھ عدد
ثابت سیاہ مرچیں	دس عدد
زیرہ	ڈیڑھ چائے کا چمچہ

ترکیب:

پتیلی میں تیل گرم کر کے اس میں پیاز ڈال کر سنہری ہونے تک تلیں اس کے بعد آدھی پیاز نکال کر الگ رکھ لیں اور پتیلی میں ـــــ گوشت، دہی، سرخ مرچ پاؤڈر، دھنیا پاؤڈر، ادرک، لہسن پیسٹ، گرم مسالا پاؤڈر اور نمک ڈال کر گوشت گلنے تک ڈھکن ڈھک کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ گوشت آدھا گل جائے تو اس میں ٹماٹر، آلو، ہری مرچیں اور آلو بخارے ڈال کر تیل الگ ہونے تک بھون لیں۔

ایک پتیلی میں نمک ملے پانی میں چاول تیز پات، دار چینی، لونگ، بڑی الائچی، چھوٹی الائچی، ثابت سیاہ مرچیں، زیرہ اور تھوڑے پودینے کے پتے ڈال کر ایک کنی رہنے تک ابال لیں اس کے بعد چھان کر چاول الگ کر لیں۔

ایک دوسرے بڑے پتیلے میں پہلے ابلے ہوئے چاولوں کی تہ لگا کر اس پر تیار کیا ہوا گوشت کا سالن ڈال کر باقی بچے ہوئے چاولوں کی تہ لگا دیں۔ آخر میں دودھ میں زرد رنگ گھول کر ڈال لیں۔ پودینہ، لیموں کے قتلے اور تلی ہوئی پیاز ڈال کر دم پہ لگا دیں۔ مزے دار سندھی بریانی تیار ہے سرونگ ڈش میں نکال کر سلاد اور رائتہ کے ساتھ سرو کریں۔

مٹن مسالے دار بریانی

ضروری اشیاء:

بکرے کا گوشت	ڈیڑھ کلو
چاول	ڈیڑھ کلو
تیل	ڈیڑھ کپ
لہسن پیسٹ	ایک کھانے کا چمچہ
ادرک پیسٹ	ایک کھانے کا چمچہ
دھنیا پاؤڈر	دو کھانے کے چمچے
نمک	حسب ذائقہ
پیاز	دو عدد (سلائس کاٹ لیں)
دہی	ایک کپ
گرم مسالا پاؤڈر	دو چائے کے چمچے
دار چینی	تین ٹکڑے
لونگ	چھ عدد
ثابت سیاہ مرچیں	دس عدد
بڑی الائچی	دو عدد
جائفل	چھوٹا ٹکڑا
جاوتری	تین چھوٹے ٹکڑے
چھوٹی الائچی	چار عدد
ہری مرچیں	چھ عدد
ٹماٹر	دو عدد (چھوٹے ٹکڑے کر لیں)
زعفران	ڈیڑھ چائے کا چمچہ
گرم دودھ	چھ کھانے کے چمچے
آلو	تین عدد
کیوڑا	چند قطرے

ترکیب:

ایک پتیلی میں تیل گرم کرکے اس میں پیاز ڈال کر براؤن ہونے تک فرائی کریں اس کے بعد نکال کر الگ رکھ لیں۔

اب اسی تیل میں دو عدد دار چینی کے ٹکڑے' دو عدد چھوٹی الائچی' تین عدد لونگ' پانچ عدد ثابت سیاہ مرچیں' ایک عدد بڑی الائچی' ایک عدد جاوتری اور تھوڑا سا جائفل ڈال کر چمچہ چلا میں اس کے بعد اس میں بکرے کا گوشت' لہسن پیسٹ' ادرک پیسٹ' دھنیا پاؤڈر' لال مرچ پاؤڈر اور نمک ڈال کر گوشت کا پانی خشک ہونے تک بھونیں اس کے بعد اس میں دہی' آلو اور براؤن کی ہوئی پیاز کو چورا کرکے ڈالیں۔ گوشت گلنے کے بعد اس میں گرم مسالا پاؤڈر شامل کریں اور پانچ منٹ کے لیے دم پر رکھ دیں۔

ایک دوسری پتیلی میں چاول ڈال کر اس میں دار چینی' لونگ' ثابت سیاہ مرچیں' بڑی الائچی' جائفل' جاوتری' چھوٹی الائچی اور نمک شامل کرکے ایک کنی رہنے تک ابال لیں۔ اس کے بعد پانی نتھار کر چاولوں کو ایک طرف رکھ دیں۔ گرم دودھ میں زعفران بھگو کر ایک طرف رکھ دیں۔ ایک بڑے پتیلے میں پہلے ابلے ہوئے ڈیڑھ چاولوں کی تہ لگائیں اس پر تیار کیے ہوئے گوشت کا آمیزہ' ٹماٹر ہری مرچیں اور ہرا دھنیا ڈال کر باقی چاول ڈال دیں آخر میں دودھ میں بھگویا ہوا زعفران اور کیوڑا ڈال کر ڈھکن ڈھک کر دم پر لگا دیں۔ لذیز مٹن مسالے دار بریانی تیار ہے۔ سرونگ ڈش میں نکال کر رائتے کے ساتھ گرم گرم سرو کریں۔

اچاری قیمہ دیگی پلاؤ

ضروری اشیاء:

قیمہ (بکرے یا گائے کا)	ایک کلو
اسٹیم چاول	ایک کلو
اچار	ڈیڑھ کپ
پیاز	دو عدد
لہسن' ادرک پیسٹ	دو کھانے کے چمچے
ہری مرچیں	تین سے پانچ عدد
کڑی پتے	تین سے چار عدد
گرم مسالا پاؤڈر	ایک کھانے کا چمچہ
تیزپات	ایک عدد
لیموں	ایک عدد
(باریک گول لچھے کاٹ لیں)	
لونگ	پانچ عدد
ثابت سیاہ مرچیں	پانچ عدد
پانی	چار کپ
نمک	حسب ذائقہ
دہی	ایک کپ
یلو فوڈ کلر	چند قطرے
ہلدی پاؤڈر	ایک چائے کا چمچہ
ٹماٹر	دو عدد (باریک کاٹ لیں)
تیل	حسب ضرورت

ترکیب:

ایک ساس پین میں تیل گرم کرکے اس میں پیاز ڈال کر چمچہ چلائیں۔ براؤن ہونے پر اس میں قیمہ ڈالیں اور قیمے کی رنگت براؤن ہونے پر اس میں دہی' ٹماٹر' اچار' ہری مرچیں' لہسن' ادرک پیسٹ' کڑی پتے' نمک' گرم مسالا پاؤڈر' تیزپات' لونگ' ثابت سیاہ مرچیں اور ہلدی پاؤڈر ڈال دیں اور بھونیں جب تیل الگ ہو جائے اور گوشت گل جائے تو پانی ڈالیں اور ابال آجائے تو اس میں چاول اور ییلو فوڈ کلر ڈال کر چمچہ چلائیں۔

جب پانی سوکھ جائے تو ہلکی آنچ پر دم پر رکھ دیں۔

مزے دار اچاری دیگی پلاؤ تیار ہے۔ سرونگ ڈش میں

نکال کر نمک سے گارنش کریں اور رائتے کے ساتھ گرما گرم سرو کریں۔

گرین مسالا ران

ضروری اشیاء :

بکرے کی ران	ایک عدد
ادرک	ایک انچ کا ٹکڑا
لہسن کے جوئے	چار سے چھ عدد
ہرا دھنیا (چوپ کیا ہوا)	دو کھانے کے چمچے
پودینہ (چوپ کیا ہوا)	دو کھانے کے چمچے
ہری مرچیں	چار عدد
زیرہ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچہ
دہی	ڈیڑھ کپ
گرم مسالا پاؤڈر	ایک چائے کا چمچہ
کچا پپیتا پیسٹ	دو چائے کے چمچے
نمک	حسب ذائقہ
تیل	حسب ضرورت

ترکیب :

ران کو اچھی طرح صاف کر کے گہرے کٹ لگا لیں۔ اب اس پر نمک اور پپیتا لگا کر ڈیڑھ گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ گرائنڈر میں ادرک، لہسن، ہرا دھنیا، پودینہ، ہری مرچیں، زیرہ اور نمک ملا کر گرائنڈ کر کے ہرا مسالا تیار کر لیں۔ دہی میں پیسا ہوا ہرا مسالا اور گرم مسالا پاؤڈر ڈال کر اچھی طرح مکس کریں اور یہ آمیزہ ہاتھوں کی مدد سے پوری ران پر اچھی طرح لگائیں اور دو گھنٹے تک میرینیٹ ہونے کے لیے رکھ دیں۔ ایک بڑی پتیلی میں چھ کھانے کے چمچے تیل گرم کر کے مسالا لگی ران اس میں ڈال کر بیس منٹ تک ڈھک کر پکائیں اس کے بعد پلٹ دیں اور مزید بیس منٹ تک ڈھک کر پکائیں، سرخ ہونے پر اور گوشت گل جانے کے بعد نکال لیں۔ گرین مسالا ران تیار ہے۔ سلاد اور ہری چٹنی کے ساتھ سرو کریں۔

شامی کباب

ضروری اشیاء :

گائے کی بوٹی	1/2 کلو
چنے کی دال	ایک پیالی
ثابت لال مرچ	8 عدد
ثابت کالی مرچ	6 عدد
بڑی الائچی	2 عدد
دار چینی	ایک ٹکڑا
دہی	ایک چائے کا چمچہ
لہسن کے چھلے جوے	4 عدد
ادرک	ایک چھوٹا ٹکڑا
ثابت دھنیا	ایک چائے کا چمچہ
سفید زیرہ	ایک چائے کا چمچہ
باریک کٹا ہوا ہرا دھنیا	1 گٹھی
باریک کٹا ہوا پودینہ	1 گٹھی
باریک کٹی ہری مرچ	4 عدد
باریک کٹی پیاز	ایک عدد
باریک کٹی ادرک	1 ٹکڑا
انڈے کی سفیدی	2 عدد
کارن فلور یا چاول کا آٹا	2 کھانے کے چمچے
تیل تلنے کے لیے	حسب ضرورت
نمک	حسب ذائقہ

ترکیب :

ایک دیگچی میں 1/2 کلو گائے کی بوٹی دھو کر ڈالیں ساتھ میں چنے کی دال، لہسن، ادرک، بڑی الائچی، ثابت کالی مرچ، نمک، ثابت دھنیا، سفید زیرہ اور اتنا پانی ڈال دیں کہ گوشت گل جائے تو ایک چائے کا چمچہ دہی شامل کریں پانی خشک ہوجائے تو اسے سل یا چوپر میں پیس لیں۔ پھر ہرا دھنیا، پودینہ، باریک کٹی ہری مرچ، پیاز، ادرک دو کھانے کے چمچے کارن فلور اور انڈوں کی سفیدی ڈال کر اچھی طرح ملائیں کباب بنا کر فرائنگ پین میں تل لیں۔

نمکین گوشت

ضروری اشیاء :

گوشت چربی والا	ایک کلو
ٹماٹر	دو عدد
نمک	حسب ذائقہ
ادرک	ایک چائے کا چمچہ باریک کٹی ہوئی
کوکنگ آئل	تھوڑا سا
ہری مرچ	باریک کٹی ہوئی تین سے چار عدد

نوٹ: اس ڈش کے لیے دنبے کا گوشت بہترین ہے

ترکیب :

گوشت کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کرلیں اگر چربی گوشت سے الگ ہے تو اس کے بھی چھوٹے ٹکڑے کرلیں۔ دونوں کو کڑاہی میں ڈالیں، حسب ضرورت نمک اور ایک کپ پانی شامل کرکے ڈھک دیں اور ہلکی آنچ پر بیس سے پچیس منٹ تک پکائیں درمیان میں تین چار مرتبہ چمچہ چلائیں۔ پھر کوکنگ آئل، ادرک، ہری مرچ شامل کرکے تین چار منٹ فرائی کریں۔ پھر اس میں ٹماٹر باریک کاٹ کر شامل کر دیں اور دس منٹ تک ڈھک کر پکائیں پھر آنچ تیز کر کے تھوڑا فرائی کریں اور اتار لیں۔

چپلی کباب

ضروری اشیاء :

قیمہ باریک	آدھا کلو
پیاز باریک کاٹ لیں	دو عدد
نمک	حسب ذائقہ
ثابت دھنیا	دو کھانے کے چمچے
ثابت مرچ	پندرہ سے بیس عدد
کارن فلور	آدھا کپ

ٹماٹر سخت	دو عدد باریک کاٹ لیں
انار دانہ	آدھا کپ
زیرہ	ایک کھانے کا چمچہ

ان تمام کو توے پر بھون کر موٹا پیس لیں۔

برائے چٹنی

انار دانہ	دو کھانے کے چمچے
ہری مرچ	تین تا چار عدد
زیرہ	آدھا چائے کا چمچہ
ادرک/لہسن	تھوڑا سا
پودینہ	ایک گڈی
ثابت دھنیا	ایک چائے کا چمچہ
نمک	حسب ذائقہ

ان سب کو باریک پیس لیں۔

ترکیب :

چٹنی کے اجزا کو باریک پیس لیں، چٹنی تیار ہے اس کے بعد قیمہ میں تمام چیزیں ملا کر ایک گھنٹہ کے لیے رکھ دیں۔ پھر چلتے توے پر کباب بنا کر تلیں۔ اوپر سے ایک گول کٹا ہوا ٹماٹر رکھ دیں۔ انار دانہ کی چٹنی کے ساتھ سرو کریں۔

گائے کے گوشت کی نہاری

ضروری اشیاء :

بونگ کا گوشت	1/2 کلو
ادرک لہسن پسا ہوا	2 کھانے کے چمچے
سونڈھ (ڈرائی ادرک)	ایک ٹکڑا
گرم مسالا پاؤڈر	1 کھانے کا چمچہ
نلیاں	دو عدد
ادرک	ایک ٹکڑا
سونف	دو کھانے کے چمچے
نمک	حسب ذائقہ
	ایک کپ
آٹا	ایک کپ
لال مرچ پاؤڈر	دو کھانے کے چمچے
پیاز	دو عدد

ایک ململ کے کپڑے کا ٹکڑا لے کر سونڈھ اور سونف ڈال کر ایک پوٹلی بنا لیں۔

ترکیب :

ایک دیگچی میں تیل گرم کریں اور پیاز ڈال کر گلابی ہونے تک فرائی کریں پھر ململ کی پوٹلی اور گوشت ڈال کر فرائی کریں کہ گوشت کا پانی ڈرائی ہو جائے، اب ادرک لہسن کا پیسٹ 1/2 کپ پانی میں مکس کر کے ڈال دیں اور فرائی کریں، 3 منٹ کے بعد لال مرچ پاؤڈر ڈال کر اتنا فرائی کریں کہ ادرک لہسن کا پانی ڈرائی ہو جائے، پھر نمک ڈال کر مکس کریں اور 1/2 جگ پانی کا ڈال کر ڈھک کر درمیانی آنچ پر پکنے کے لیے رکھ دیں، جب پانی میں ابال آجائے تو آنچ دھیمی کر دیں اور گوشت گلنے تک پکائیں، پوٹلی کو نچوڑ کر نکال دیں اور آٹے کو پانی میں مکس کر کے آہستہ آہستہ ڈال کر مکس کرتے جائیں، پھر گرم مسالا تھوڑے سے پانی میں مکس کر کے ڈال دیں اور 6 منٹ تک دم پر رکھ دیں اور پکنے کے 15 منٹ کے بعد دھنیا، کٹی ہوئی ہری مرچوں اور کٹی ہوئی ادرک کے ساتھ پیش کریں۔

بہاری کباب

ضروری اشیاء :

گوشت (بیف)	ایک کلو پسندے
پیاز	دو عدد (تل کر پیس لیں)
پسی ہوئی سرخ مرچ	ایک چائے کا چمچہ
ادرک کی پیسٹ	2 چائے کا چمچہ
لہسن	چائے کے دو چمچے
دہی	ایک پاؤ
گرم مسالا	دو چائے کے چمچے
جائفل	1/2 چائے کا چمچہ
سفید زیرہ	ایک چائے کا چمچہ
جاوتری	1/2 چائے کا چمچہ
خشخاش	دو چائے کے چمچے
آٹا	ایک کھانے کا چمچہ
کچا پپیتا پسا ہوا	دو چائے کے چمچے
نمک	حسب ضرورت
سرسوں کا تیل، گھی	حسب ضرورت

ترکیب :

گوشت میں نمک ملا کر پندرہ منٹ کے لیے رکھ دیں پھر اس کو پیپر ٹاول سے خشک کرلیں، تمام پسے ہوئے مسالے اور پپیتے ملا کر گوشت کو آدھا گھنٹہ فریج میں رکھیں، دہی خشخاش، مرچ اور پیاز یکجان کر کے گوشت میں شامل کریں، گوشت کو پندرہ منٹ کے لیے رکھ دیں۔ سیخوں پر پسندے چڑھالیں اور کوئلوں کی انگیٹھی پر بھون لیں، بھونتے ہوئے چمچے سے تھوڑا تھوڑا گھی ڈالتی رہیں اور بعد میں انہیں ڈش میں منتقل کردیں۔ یہ کباب اوون، توے یا دیگچی میں بنائے جاسکتے ہیں۔

بیف اسٹیکس

ضروری اشیاء :

گائے کا گوشت (درمیانے ٹکڑوں میں)	1/2 کلو
میدہ	4 کھانے کے چمچے
پیاز	1 عدد
مشرومز	1/2 کپ
لیموں	ایک عدد
ادرک، لہسن کا پیسٹ	1/2 کھانے کا چمچہ
مسٹرڈ پیسٹ	ایک کھانے کا چمچہ
کٹی ہوئی کالی مرچ	ایک چائے کا چمچہ
نمک	حسب ذائقہ
تیل	1/4 کپ
ووسٹر ساس	2 کھانے کے چمچے

ترکیب :

(1) گائے کے گوشت کو اسٹیک کی شکل میں کاٹ لیں۔

(2) پھر ایک پیالے میں ادرک لہسن کا پیسٹ، کٹی ہوئی مرچ، نمک، لیموں کا جوس مسٹرڈ پیسٹ اور تیل شامل کریں۔

(3) اس **مکسچر** کو مکس کرلیں یہاں تک کہ یہ **مکسچر** گاڑھا ہو جائے اور پھر 2 کھانے کے چمچے ووسٹر ساس شامل کردیں۔

(4) اب اس میں اسٹیک شامل کر کے تقریباً ایک گھنٹے بعد اسٹیک گرل یا فرائی پین میں تل لیں۔

(5) جب اسٹیک اچھی طرح سے گل جائے تو اس کو پلیٹ میں نکال لیں۔

(6) ایک پین میں 4 کھانے کے چمچے تیل اور باریک کٹی ہوئی پیاز شامل کر دیں۔
(7) پیاز لال ہو جائے تو اس میں 2 کپ پانی شامل کر دیں پھر میدہ سے اس کو گاڑھا کر لیں اور مشرومز شامل کر دیں یہ آمیزہ اسٹیک کے اوپر ڈال کر اس کو بوائل رائس یا بوائل سبزی کے ساتھ پیش کریں۔

پریزنٹیشن

پلیٹ میں نکال کر ہرے دھنیے کے چند پتے اور لیموں سے سجا کر گرین چلی ساس کے ساتھ پیش کریں۔

چائنیز بیف

اجزا :

بیف (درمیانے ٹکڑے)	300 گرام
پیاز	ایک عدد
ہرا پیاز	2 عدد
ووسٹر ساس	2 کھانے کے چمچے
اویسٹر ساس	1 کھانے کا چمچہ
کارن فلور	2 کھانے کے چمچے
کالی مرچ	1/4 چائے کا چمچہ
سفید مرچ	1/4 چائے کا چمچہ
نمک	حسب ذائقہ
تیل	حسب ضرورت
لہسن	چار جوے

ترکیب :

(1) **بیف** انڈر کٹ کے چھوٹے چھوٹے سلائس کر لیں۔
(2) پین میں تیل ڈال کر گرم کر لیں لہسن اور **بیف** کے پیسز ڈال دیں 'براؤن ہو جانے پر نکال لیں۔
(3) ہری پیاز باریک کاٹ لیں 'پیاز لچھوں میں کاٹ لیں اور لہسن باریک کاٹ لیں۔
(4) دوسرے پین میں لہسن ڈال کر ہلکا بھون لیں۔
(5) اس میں پیاز اور کٹی ہوئی ہری پیاز 'کالی مرچ' سفید مرچ' ووسٹر ساس اور اویسٹر ساس ڈال دیں۔
(6) تین سے چار منٹ پکانے کے بعد اس میں فرائی کیا ہوا **بیف** شامل کر دیں۔
(7) اب ایک کپ پانی کے ساتھ کارن فلور شامل کر دیں۔
(8) 3 سے 4 منٹ پکانے کے بعد آپ کا چائنیز **بیف** تیار ہے۔

پریزنٹیشن

چائنیز **بیف** کو پلیٹ میں ڈال کر کھیرے کے باریک قتلوں 'پودینے کے چند پتوں اور کٹے ہوئے ٹماٹر سے سجا کر پیش کریں۔

بیف برگر

اجزا :

گائے کا قیمہ	1/2 کلو
کھیرا	1 عدد سلائس میں کٹا ہوا
نمک	ایک چائے کا چمچہ
تھائم	1/2 چائے کا چمچہ
تیل	2 کھانے کے چمچے
برگر بن	حسب ضرورت

بریڈ سلائس	2 عدد
ٹماٹو کیچپ	1/2 کپ
کالی مرچ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچہ
وورچیسٹر ساس	1 کھانے کا چمچہ
سلاد کے پتے	حسب ضرورت
ٹماٹر	ایک عدد سلائس میں کٹا ہوا
انڈہ	ایک عدد
میونیز	1 کپ
مسٹرڈ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچہ
چیز سلائس	حسب ضرورت

ترکیب :

قیمے کو چاپر میں ڈال کر ساتھ ہی کالی مرچ، نمک، وورچیسٹر ساس، انڈہ، مسٹرڈ پاؤڈر، تھائم اور ریگانو ڈال کر باریک چاپ کرلیں اور گول کباب بنا کر ایک پین میں تھوڑا سا تیل ڈال کر ذرا تیز آنچ پر دونوں سائڈوں سے پکالیں، کیونکہ ہلکی آنچ پر پکانے سے کباب خشک ہوکر اکڑ جائیں گے۔ کباب تیار ہو جائیں تو بن کے ایک حصے پہ میونیز لگائیں پھر سلاد کا پتا، پھر چیز سلائس پھر بیف کباب اور پھر کھیرا اور ٹماٹر رکھ کر بن کے دونوں حصوں کو آپس میں جوڑ لیں۔ مزے دار بیف برگر کھانے کے لیے پیش کریں۔

مٹن وائٹ کڑاہی

اجزا :

مٹن	1/2 کلو
دہی	ایک پاؤ
پیاز	ایک عدد
ادرک لہسن کا پیسٹ	2 کھانے کے چمچے
ادرک	ایک درمیانہ ٹکڑا
تازہ دھنیا	1/2 گڈی
ہری مرچ	4 سے 5 عدد
کٹا ہوا دھنیا	ایک کھانے کا چمچہ
کٹا ہوا زیرہ	ایک کھانے کا چمچہ
کالی مرچ	حسب ضرورت
نمک	حسب ذائقہ
تیل	1/2 کپ

ترکیب :

(1) ایک پین کے تیل ساتھ ادرک لہسن شامل کر دیں۔
(2) دو سے تین منٹ پکانے کے بعد اس میں پیاز شامل کردیں۔
(3) تین سے چار منٹ تک پکانے کے بعد اس میں مٹن شامل کردیں۔ پیاز لال نہ ہو۔
(4) پھر اتنا بھونیں کہ مٹن براؤن رنگ کا ہو جائے۔
(5) اس کے بعد اس میں ہرا مسالا شامل کردیں۔
(6) اس پین کو ڈھک کر ہلکی آنچ پر مٹن پکائیں۔
(7) پھر 2 گلاس پانی شامل کردیں۔
(8) تقریباً" آدھے گھنٹے بعد مٹن کو چیک کریں۔ پھر اس میں مسالے اور دہی ڈال کر بھون لیں۔ جیسے ہی تیل نظر آنے لگے آپ کا مٹن کڑاہی تیار ہے

بیف لزانیہ

اجزا :

قیمہ	300 گرام

لزانیہ	1 پیکٹ
اوریگانو	1/2 چائے کا چمچہ
روز میری	1/2 چائے کا چمچہ
ٹماٹو پوری	3 کھانے کے چمچے
لہسن	3 سے 4 جوے
ٹماٹر	ایک عدد
شملہ مرچ	ایک عدد
ہرا پیاز	1 عدد (پتے کاٹ لیں)
پارسلے	حسب ضرورت
ووسٹر ساس	3 کھانے کے چمچے
کالی مرچ	1/2 چائے کا چمچہ
سفید مرچ	1/4 چائے کا چمچہ
نمک	حسب ذائقہ
تیل	1/4 کپ

ترکیب :

(1) ایک پین میں تیل ڈالیں اور لہسن کو چوپ کر کے بھون لیں۔
(2) پھر اس میں قیمہ شامل کر دیں۔
(3) اس میں آدھا چائے کا چمچہ روز میری اور اوریگانو ڈال کر قیمہ کو اتنا بھونیں کہ قیمہ ڈرائی ہو جائے۔
(4) اب اس میں ٹماٹو پوری، باریک کٹا ہوا ٹماٹر، شملہ مرچ، ہرا پیاز اور پارسلے شامل کر دیں۔
(5) اس کے بعد تمام مسالے اور ساس ڈال کر 4 سے 5 منٹ تک پکائیں۔
(6) اس میں آدھا پیکٹ لزانیہ ابال لیں ایک اوون پروف ڈش میں لزانیہ شیٹ رکھ اس پر قیمہ پھیلائیں۔
(7) اب وائٹ ساس تھوڑا تھوڑا ڈال کر ایک تہ بنائیں۔
(8) اس عمل کو دوبارہ دہرائیں اور آخری تہ چیڈر چیز کی توڑ کر ڈالیں اور 10 سے 15 منٹ کے لیے اوون میں رکھ دیں۔ اوون کا درجہ حرارت 180 ڈگری ہونا چاہیے۔

وائٹ ساس

اجزا :

دودھ	1/2 لیٹر
کریم	ایک کپ
چیڈر چیز	1 پیکٹ
میدہ	چار کھانے کے چمچے
شکر	حسب ضرورت
کالی مرچ	حسب ضرورت
نمک	حسب ذائقہ

ترکیب :

(1) ایک پین میں 1/4 کپ اور 3 کھانے کے چمچے میدہ کو ہلکی آنچ پر بھون لیں۔
(2) اب میدہ میں سے بھنی ہوئی خوشبو آنے لگے تو آپ کا بھنا ہوا میدہ تیار ہے۔
(3) بھنے ہوئے میدے میں دودھ، چینی، کالی مرچ اور نمک ڈال کر ملائیں اور تھوڑا پکائیں۔
(4) اس کے بعد کریم اور چیڈر چیز کش کر کے ڈال دیں۔ تھوڑا پکا کر اتار لیں۔

☼ ☼ ☼

ثابت ران

اشیاء :

ثابت ران	دو کلو
سرکہ	ایک پیالہ
لہسن (پسا ہوا)	چار بڑے چمچے
ادرک (پسا ہوا)	ایک بڑا چمچہ
مرچ پسی ہوئی	ایک چھوٹا چمچہ
نمک	حسب ذائقہ
اجینو موتو	1/2 چائے کا چمچہ
آئل	حسب ضرورت

ترکیب :

ران دھو کر کانٹے کے ساتھ کچوک لیں۔ تیز نوک دار چھری ہو تو آپ اس سے بھی کام لے سکتی ہیں۔ گھی کے علاوہ سب چیزیں ملا کر ران پر لیپ دیں۔ اسٹیل کے تسلے میں کم از کم تین چار گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ ایک دن پہلے بھی آپ فریج میں رکھ سکتی ہیں۔ اوون ہو تو آسانی سے ران بھون سکتی ہیں۔ ورنہ تین کپ پانی ڈال کر پکائیں۔ ہلکی آنچ رکھیں۔ پانی خشک ہو جائے تو آپ اسے اتار لیں۔ گھی ڈال کر بھون لیں۔

کیچپ، دہی، سلاد کے ساتھ کھائیں۔

گوشت کا ٹکڑا

اشیاء :

گوشت کا ٹکڑا	1/2 کلو
لہسن پسا ہوا	ایک بڑا چمچہ
دار چینی	دو بڑے ٹکڑے
بڑی الائچی	دو عدد
کالی مرچ ثابت	16 عدد
ادرک	ایک بڑا چمچہ پسا ہوا
سرکہ	ایک کپ
نمک	حسب ضرورت
اجینو موتو	1/2 چائے کا چمچہ
آئل	حسب ضرورت
سرخ مرچ	ایک چائے کا چمچہ

ترکیب :

گوشت کا صاف ٹکڑا بغیر چربی کے لیں۔ چھری سے کٹ لگا کر سرکہ، نمک، لہسن ملا دیں۔ کالی مرچ، بڑی الائچی، دار چینی موٹی موٹی کوٹ کر ملائیں۔ سرخ مرچ لگائیں اور اسے ایک دن کے لیے رکھ دیں۔ اگلے دن پریشر ککر میں پکائیں یا دیگچی میں تین کپ پانی ملا کر پکا لیں۔ گوشت نرم ہے تو کم پانی ملائیں۔ پھر اسے اتار کر ٹھنڈا کریں۔ برف والے خانے میں دس منٹ رکھ کر ڈبل روٹی جیسے سلائس کاٹ کر لیں۔

ہنٹر بیف

اشیاء :

گائے کی ران کا ٹکڑا	دو کلو
سرکہ	1/2 کپ
نمک	دو بڑے چمچے
کینو یا سنگترے کا رس	1/2 کپ
گرم مسالا پسا ہوا	1/2 چھوٹا چمچہ

قلمی شورہ	1/2 چائے کا چمچہ

ترکیب :

گائے کی ران کا ٹکڑا صاف ستھرا لیں۔ اسے چھری سے کٹ لگالیں۔ اب کسی پتیلی کا ڈھکنا لے کر یا توے پر قلمی شورہ رکھیں۔ جب وہ جلنے لگے تو اتار کر باریک پیس لیں۔ ہاتھ سے گوشت پر خوب ملیں اور پھر ساری چیزیں ملا کر ہاتھ سے چاروں طرف لیپ کر دیں۔ ایک بڑے برتن میں گوشت کا ٹکڑا رکھ دیں۔ چھری سے پھر کٹ لگائیں، تاکہ مسالا اچھی طرح لگ جائے۔ اب اسے دو کپ پانی ڈال کر پکنے دیں۔ پانی خشک ہو جائے تو اتار لیں، تیار ہے۔

پارچے روسٹ

اشیاء :

گائے کے پارچے	ایک کلو
نمک، مرچ، دھنیا	حسب پسند
کچری	تین عدد
ہری مرچ پسی ہوئی	تین عدد
پسا ہوا گرم مسالا	1/2 چائے کا چمچہ
آئل	حسب ضرورت
پانی	1/2 کپ
لہسن	ایک بڑا چمچہ پسا ہوا

ترکیب :

گائے کے باریک پارچے کر لیں۔ چکنائی نہ ہو تو اس پر کچری پیس کر لگا دیں۔ نمک، مرچ، دھنیا، لہسن پسا ہوا، ہری مرچ سب چیزیں لگا کر دو گھنٹہ کے لیے رکھ دیں۔ 1/2 کپ پانی میں پکالیں۔ پانی خشک ہو جائے تو پارچے نکال کر تل لیں۔ گرم مسالا چھڑک دیں۔

اس کے ساتھ پیاز، لیموں، ہری مرچ اور دہی رکھیے پارچے روسٹ تیار ہیں۔

کڑاہی گوشت

اشیاء :

گوشت	ایک کلو
لہسن	ایک عدد درمیانہ
پیاز	تین عدد درمیانہ
ثابت گرم مسالا	ایک بڑا چمچہ
نمک، سرخ مرچ، دھنیا	حسب ضرورت
ہری مرچ	چار عدد
ہرا دھنیا	1/2 کپ کٹا ہوا
ادرک	ایک ٹکڑا کاٹ لیں
آئل	حسب ضرورت
ٹماٹر	چار عدد بڑے
پانی	1/2 کپ

ترکیب :

گوشت کے چھوٹے ٹکڑے ہوں اور چکنائی نہ ہو۔ کڑاہی گوشت میں بکرے کا گوشت اچھا لگتا ہے۔ آئل گرم کریں، پیاز کاٹیں، پہلے گوشت ڈال کر بھونیں، پیاز، گرم مسالا، لہسن، ادرک، ٹماٹر، نمک، مرچ، دھنیا ڈال کر 1/2 کپ پانی ملا کر ہلکی آنچ پر رکھیں۔ گل جائے تو بھون کر ہری مرچ، ہرا دھنیا ڈال کر اتار لیں۔

کھڑے مسالے کا گوشت

اشیاء :

گوشت	ایک کلو
ثابت گرم مسالا	ایک بڑا چمچہ
ادرک	ایک ٹکڑا
سرخ مرچ ثابت	دس عدد
ہری مرچ	چھ عدد
ہرا دھنیا کاٹ لیں	1/2 کپ
دھنیا ثابت	چائے کا ایک چمچہ
سفید زیرہ	چائے کا ایک چمچہ
دہی	ایک کپ
پیاز	چار عدد
لہسن ثابت	ایک پوتھی چھیل لیں
گھی	ایک بڑا چمچہ

ترکیب :

گھی میں گوشت بھون لیں۔ گرم مسالا ڈالیں، ہری مرچ، ہرا دھنیا کے علاوہ سب چیزیں ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ جب گوشت گل جائے تو ہری مرچ، ہرا دھنیا ملا دیں، اتار لیں۔ بہت مزے دار بنتا ہے۔ روٹی اور نان کے ساتھ نوش کریں۔

کورین بیف

اشیاء :

گوشت	ایک کلو (بغیر ہڈی کا)
پیاز	چار عدد
سویا ساس	آدھا کپ
سرکہ	پانچ کھانے کے چمچے
چینی	چھ چائے کے چمچے
تلوں کا تیل	دو چائے کے چمچے
ادرک	دو کھانے کے چمچے
لہسن	ایک کھانے کا چمچہ

گرم مسالا	حسب ضرورت
نمک	حسب ضرورت

ترکیب:

گوشت کو دو انچ کے چوکور ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ ان کی چوڑائی ایک سینٹی میٹر سے زیادہ نہ ہو۔ اب اس میں تمام مسالے اور دوسری چیزیں ڈال دیں۔ اس کو چار پانچ گھنٹوں کے لیے فریج میں رکھ دیں۔ چار پانچ گھنٹوں کے بعد نکال لیں اور اس میں تلوں کا تیل ڈال دیں۔ کوئلے دہکا کر انہیں اچھی طرح سرخ کر لیں اور ان کے اوپر جالی رکھ دیں۔ اب جالی کو چکنائی لگا کر ان گوشت کے ٹکڑوں کو دونوں طرف سے بھون کر سنہرا کر لیں۔ جالی کو کوئلوں سے تقریباً چار انچ اونچا رکھیں۔ تیار ہونے پر گرم گرم نوش فرمائیں۔

کلیجی روسٹ

اشیاء:

کلیجی	ایک کلو
پیاز	ایک عدد
لہسن پسا ہوا	ایک بڑا چمچہ
نمک، مرچ	اندازے سے
ادرک	ایک ٹکڑا کاٹ لیں
سوکھی میتھی	ایک بڑا چمچہ
گرم مسالا ثابت	ایک بڑا چمچہ
ہری مرچ	دو عدد
گھی	ایک بڑا چمچہ
دہی	1/2 کپ

ترکیب:

گھی میں پیاز لال کر لیں۔ نمک، مرچ لہسن، پیاز، گرم مسالا ڈال کر بھونیں، کلیجی ڈالیں۔ ہلکی آنچ پر پکنے رکھ دیں۔ پانی خشک ہو جائے تو دہی ملائیں۔ بعد میں بھون کر ہری مرچ کاٹ کر ملائیں۔ سوکھی میتھی چھڑک کا اتار لیں۔

چانپ روسٹ

اشیاء:

بکرے کی چانپیں	ایک کلو
گھی	ایک بڑا چمچہ
لہسن، پیاز پسا ہوا	1/2 کپ
نمک، مرچ، دھنیا	حسب پسند
گرم مسالا پسا ہوا	1/2 چائے کا چمچہ
سفید زیرہ بھونا ہوا	1/2 چمچہ
ڈبل روٹی کا چورا	ایک کپ
انڈے	2 عدد

ترکیب:

چانپوں میں لہسن، پیاز، نمک، مرچ، دھنیا، گرم مسالا ملا کر اس میں 1/2 کپ پانی ڈالیں۔ چانپوں کو گل جانے پر اتار لیں۔ ٹھنڈا ہونے دیں۔ دو انڈے پھینٹ لیں۔ چانپ انڈے میں بھگو کر ڈبل روٹی کا چورا لگائیں اور تل لیں۔ اس کے ساتھ ہی دہی، سلاد، ٹماٹو کیچپ رکھیے گرم گرم کھانے میں مزا آتا ہے۔

سادے پسندے

اشیاء :

پسندے	ایک کلو
پیاز بڑے	دو عدد
لہسن پسا ہوا	ایک بڑا چمچہ
دہی	ایک کپ
نمک، مرچ، دھنیا	حسب خواہش
گرم مسالا پسا ہوا	1/2 چائے کا چمچہ
ادرک	ایک ٹکڑا کاٹ لیں
گھی	ایک بڑا چمچہ
پانی	1/2 کپ

ترکیب :

گھی گرم کریں۔ ایک پیاز پیس لیں اور گھی میں سرخ کرلیں۔ لہسن، نمک، مرچ، دھنیا، ادرک ڈالیں، پسندے ڈال کر پانی ملائیں۔ خوب گل جائیں تو دہی ڈال کر بھون لیں۔ گرم مسالا ڈال کر اتار لیں۔ سادے بھنے ہوئے پسندے تیار ہیں۔

تکے

اشیاء :

گوشت	ایک کلو
پیاز	ایک عدد درمیانہ

ادرک	ایک درمیانہ ٹکڑا
لہسن پسا ہوا	ایک بڑا چمچہ
پسا ہوا گرم مسالا	1/2 چمچہ چائے والا
کچری	چار عدد
نمک لال مرچ	حسب ضرورت
گھی	حسب ضرورت
ہرا دھنیا، ہری مرچ	1/2 کپ کاٹ لیں

ترکیب :

گوشت کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کرلیں۔ پیاز پیس لیں۔ کچری، پیاز، لہسن، نمک، مرچ لگا کر ٹکڑوں پر ایک گھنٹہ کے لیے رکھ دیں۔ سیخ پر تکے لگا کر سینک لیں۔ تھوڑا تھوڑا گھی ٹپکاتی جائیں۔ پھر گرم مسالا اوپر سے چھڑک دیں۔ سیخ نہیں ہے تو آپ گوشت کو ہلکی آنچ پر پکائیں۔ پھر گھی میں تل کر گرم مسالا چھڑک کر ہرا دھنیا، ہری مرچ چھڑک دیں۔ انار دانہ کی چٹنی کے ساتھ رکھیے۔

بوٹیاں روسٹ

اشیاء :

بوٹیاں	ایک کلو
لہسن پسا ہوا	ایک بڑا چمچہ
ادرک پسا ہوا	ایک چھوٹا چمچہ
نمک، مرچ	حسب ضرورت

سرکہ سفید 1/2
اجینو موتو 1/2 چائے کا چمچہ
گھی حسب ضرورت

ترکیب :
سرکہ میں نمک، مرچ، اجینو موتو، لہسن، ادرک ملا دیں اور شیشے کے پیالے میں بوٹیاں مسالے میں لگا کر رکھ دیں۔ ایک گھنٹے بعد ہلکی آنچ پر ابالیں۔ نہ گلے تو تھوڑا سا پانی ملا دیں۔ جب گل جائیں تو اتار لیں۔ گھی توے پر ڈالیں۔ بوٹیاں تل لیں۔ اس کے ساتھ پودینہ انار دانہ کی چٹنی، چلی ساس، دہی رکھیے۔

کٹے مسالے کا اسٹو

اشیاء :
گوشت ایک کلو
پیاز 300 گرام
دہی ایک کپ
لہسن (باریک کاٹ لیں) ایک گٹھی
ادرک (باریک کاٹ لیں) ایک ٹکڑا
سرخ مرچ ثابت بارہ عدد
ہری مرچ چار عدد
ثابت گرم مسالا ایک بڑا چمچہ
گھی ایک بڑا چمچہ
پانی 1/2 کپ

ترکیب :
گھی گرم کریں، گرم مسالا، ادرک ڈالیں۔ گوشت ڈال کر بھون لیں۔ پیاز، لہسن، نمک، مرچ ڈال کر 1/2 کپ پانی ملائیں ہلکی آنچ پر پکائیں۔ پھر دہی ڈال دیں۔ گوشت گل جائے تو ہری مرچ اور ہرا دھنیا کاٹ کر ڈالیں بھون کر اتار لیں۔

کراری چانپ

اشیاء :
چانپ ایک کلو
ثابت دھنیا ایک بڑا چمچہ
ثابت گرم مسالا ایک بڑا چمچہ
نمک، مرچ حسب ضرورت
لہسن موٹا پسا ہوا ایک بڑا چمچہ
ادرک پسا ہوا 1/2 چائے کا چمچہ
ڈبل روٹی کا چورا ایک کپ
انار دانہ ایک بڑا چمچہ
گھی حسب ضرورت

ترکیب :
چانپ کو ذرا سا پانی ڈال کر نمک، مرچ ملا کر ابال لیں۔ آدھ گلا گوشت ہو تو اتار لیں۔ ٹھنڈا کر کے لہسن ملائیں۔ موٹا موٹا گرم مسالا دھنیا پیس لیں۔ انار دانہ پیس کر ملائیں۔ ڈبل روٹی کا چورا لگا کر گھی میں کراری چانپ تل لیں۔ ٹماٹو کیچپ اور دہی کے ساتھ پیش کریں۔

حلیم

اشیاء :
گوشت ایک کلو
گھی ڈیڑھ پیالی
گیہوں یا دلیا دو پیالی
مکئی ایک پیالی
دال مسور پسی ہوئی آدھی پیالی
چنے کی دال آدھی پیالی
چاول آدھی پیالی
پیاز تین گٹھی
ٹماٹر تین چار عدد
لہسن ایک پوتھی
دہی ایک پیالی

گرم مسالا، کالی مرچ، زیرہ	ایک چمچہ
بڑی الائچی	دو عدد
لونگ	دو عدد
دار چینی	بڑا ٹکڑا
سبز دھنیا، ہری مرچ	حسب ضرورت
سرخ مرچ، نمک، ہلدی	حسب ذائقہ
خشک دھنیا پسا ہوا	ایک چمچہ
ادرک	ایک انچ کا ٹکڑا

ترکیب :

اگر گیہوں ڈالنے ہوں تو رات کو بھگو دیں۔ اگر دلیا ڈالیں تو دالوں کے ساتھ ہی سب کو یکجا بھگو دیں مکئی کو بھی کوٹ کر دلیا بنا کر شامل کر دیں، آدھے آدھے مسالے ڈال کر پکنے کے لیے رکھ دیں۔

چوڑے تلے کے بڑے دیگچے میں گھی کڑکڑائیں اور کترے ہوئے پیاز کے لچھے ڈال کر براؤن کر لیں۔ پانی کا چھینٹا دے کر باقی ماندہ مسالے، پسا ہوا لہسن، ادرک کی ہوائیاں، ٹماٹر کے تین چار دانے ڈال کر بھونیں، پھر گوشت ڈالیں اور تین پیالی پانی ڈال کر دھیمی آنچ پر پکنے دیں۔ پان خشک ہو جائے تو بھون کر الگ پکی ہوئی دالیں بھی اس میں ڈال کر چند منٹ چمچہ چلائیں۔ اب دو پیالی پانی ڈال کر دھیمی آنچ پر پکنے دیں یہاں تک کہ گوشت گداز ہو کر دالوں کے ساتھ یک جان ہو جائے۔ اب اس کو خوب گھوٹ لیں۔ اتار کر پسا ہوا گرم مسالا چھڑک دیں۔

بکرے کے پائے

اشیاء :

بکرے کے پائے	آٹھ عدد
گھی	ڈیڑھ پیالی
پیاز	آدھا کلو

لہسن	ایک پوتھی
لونگ	چھ عدد
دار چینی	ایک بڑا ٹکڑا
ادرک	ایک انچ کا ٹکڑا
جاوتری پسی ہوئی	ایک چمچہ
سرخ مرچ پسی ہوئی	دو چمچہ
نمک	دو چمچہ
گرم مسالا پسا ہوا	حسب پسند

ترکیب :

پائے دھو اور کٹوا کر بڑے دیگچے میں ڈال دیں۔ پیاز کاٹ کر لہسن ادرک پیس کر سب مسالوں کے ساتھ شامل کر دیں، ڈیڑھ یا دو لیٹر کے قریب پانی ڈال کر پکنے کے لیے رکھ دیں۔ ڈھکنا خوب مضبوطی سے بند رہے کہ بھاپ نکلنے نہ پائے۔ پائے پکنے میں کافی وقت لیتے ہیں۔ جلدی پکا لینے کی غرض سے ککر استعمال نہ کریں۔ ککر میں پکنے سے ہڈیاں بھی گداز ہو جاتی ہیں اور سارا ذائقہ غارت ہو جاتا ہے۔ عموماً خواتین رات کو نہایت دھیمی آنچ پر رکھ چھوڑتی ہیں کہ صبح تک پانی خشک ہو کر بھوننے کے قابل ہو جاتے ہیں، مگر دن میں بھی معمولی آنچ پر دو تین گھنٹے کے اندر گل جایا کرتے ہیں۔ بھوننے میں ان کا ذائقہ بنتا ہے۔ گھی ڈال کر خوب بھونتے رہیں، پھر اندازے سے حسب ضرورت

پانی ڈال کر تین چار جوش آنے دیں' پھر آنچ دھیمی کر کے پانچ دس منٹ مزید پکنے دیں گھی اوپر آجائے تو اتار کر استعمال میں لائیں۔

شب دیگ

اشیاء :

گوشت	ایک کلو
شلغم	ایک کلو
گھی	ایک پیالی
ادرک	ایک انچ کا ٹکڑا
پیاز	چار عدد بڑے سائز کے
لہسن	ایک پوتھی
ثابت گرم مسالا	ایک چمچہ
نمک' مرچ ہلدی' پسا ہوا گرم مسالا چائے والا ایک چمچہ	
نمک' مرچ	حسب ذائقہ
ہرا دھنیا	حسب ضرورت
جاوتری پسی ہوئی	ایک چمچہ چائے والا
تیجپات (تیزپتا)	دو عدد پیس لیں

ترکیب :

درمیانہ سائز کے شلغم جو گول ہوں' چھیل کر دو دو ٹکڑے کر لیں اور ان پر اچھی طرح نمک ملا کر الگ رکھ دیں' تاکہ کھاری پن نکل جائے۔ گوشت کو دھو کر دیگچی میں ڈالیں' پیاز کتر کر لہسن کے جوئے اور تمام مسالے بھی شامل کر دیں۔ چار پیالی پانی ڈال کر پکنے کے لیے رکھ دیں' جب گوشت نیم پختہ ہو جائے تو اچھی طرح بھون کر شلغم کے ٹکڑے جو دھو کر رکھ لیے تھے ڈال کر دس منٹ تک بھونیں اور حسب منشا پانی ڈال کر بہت دھیمی آنچ پر پکنے دیں۔ جی چاہے تو دو چمچہ شکر بھی ڈال دیں اور پسی ہوئی ادرک بھی شلغم کے ساتھ ہی ڈالیں۔ جب شلغم گداز ہو جائیں اور شوربا حسب پسند باقی رہ جائے تو ہرا دھنیا ڈال کر اتار لیں اور پسا ہوا گرم مسالا چھڑک کر استعمال میں لائیں یہ سادہ سی ترکیب لذیذ بھی ہے اور صحت مند بھی۔

شب دیگ اس پکوان کا نام اسی وجہ سے رکھا گیا کہ ثابت شلغم ڈال کر دھیمی آنچ پر رات بھر پکایا جاتا تھا۔

تکہ کباب

اشیاء :

گوشت	ڈیڑھ کلو
لیموں	ایک عدد
پیاز	ایک عدد
لہسن	دو جوے
دہی	ڈیڑھ پیالی
سرکہ	چار چمچے
گرم مسالا	دو چمچے
سرخ مرچ	دو چمچے
نمک	ڈیڑھ چمچہ
ادرک	ایک ٹکڑا دو انچ کا

ترکیب :

گوشت کے دو انچ کے ٹکڑے کاٹ لیں اور لیموں کا رس لگا دیں۔ اب آدھا پیاز کاٹ کر رکھ لیں اور باقی آدھا پیاز لہسن' ادرک سل پر باریک پیس لیں اور دہی' سرکہ' گرم مسالا' نمک اور سرخ مرچ میں حل کر کے گوشت کو یہ تمام مسالا اچھی طرح لگا دیں اور فریج میں رات بھر رکھ دیں۔ اگلے روز ان گوشت کے ٹکڑوں کو سیخ پر چڑھالیں' ہر بوٹی کے بعد ایک ٹکڑا پیاز کا بھی سیخ پر چڑھاتے جائیں اور کوئلے اچھی طرح دہکا کر ان کے اوپر یہ تکے پکالیں۔ دھیان رہے کہ تکے اوپر سے بہت جلد نہ پک جائیں۔ کوئلوں سے مناسب فاصلے پر رکھیں' تاکہ گوشت اندر سے بھی اچھی طرح گل جائے۔ سیخوں کو وقفے وقفے سے گھماتے جائیں' تاکہ تکے تمام اطراف سے پک جائیں۔

بیکڈ میکرونی

اشیا:

گائے کا قیمہ	آدھا کلو
ٹماٹو ساس	آدھی پیالی
لال مرچ	ایک کھانے کا چمچہ
پسی ہوئی پیاز	بڑی ڈلی باریک کٹی ہوئی
میکرونی	ڈھائی پیالی
بلو بینڈ مار جرین	ایک کھانے کا چمچہ
لہسن کچلا ہوا	ایک چائے کا چمچہ
نمک	حسب ضرورت
کالی مرچ	ایک چائے کا چمچہ پسی ہوئی
چیز	ایک پیکٹ کدو کش کرلیں
فریش کریم	ایک پیالی
کوکنگ آئل	دو کھانے کے چمچے

ترکیب:

ایک دیگچی میں گرم پانی کریں، جب خوب گرم ہوجائے تو ذرا سی چکنائی ڈال کر میکرونی ابال لیں۔ جب ابل جائیں تو چھلنی میں چھان لیں۔ ایک فرائنگ پین میں کوکنگ آئل گرم کریں، پیاز ہلکی گلابی کر کے قیمہ، لہسن، نمک، ڈال کر ہلکا سا بھون لیں۔ پھر لال مرچ، کالی مرچ ڈال کر ہلکا سا بھون لیں اور ٹماٹو ساس ڈال دیں۔ پھر ایک دیگچی میں بلو بینڈ مار جرین گرم کریں، میدہ ڈال کر بھون لیں، دیگچی نیچے اتار کر کارن فلور اور دودھ ڈال دیں، جب سب دودھ ڈل جائے تو ہلکی آنچ میں لکڑی کے چمچے کے ساتھ آہستہ آہستہ پکا کر ساس گاڑھی کرلیں۔ پھر اتار کر ٹھنڈا کریں اور کریم ملا دیں۔ اوون پہلے سے گرم کریں، ایک بڑے اور پھیلے ہوئے بیکنگ ڈش میں سب سے نیچے سارا قیمہ ڈال دیں پھر ابلے ہوئے مکرونی، وائٹ ساس اور کدو کش کیا ہوا چیز ڈال دیں۔ جب سب چیزیں اچھی طرح پھیلا پھیلا کر ڈال دیں تو تیس سے چالیس منٹ تک بیک کریں۔ جب اوپر سے گولڈن براؤن ہوجائے تو نکال کر گرم گرم پیش کریں۔

قیمہ بھری شملہ مرچیں

ضروری اشیا:

قیمہ	250 گرام (دھو کر پانی خشک کرلیں)
شملہ مرچ	چھ عدد
(اوپر سے کاٹ کر اندر سے بیج نکال کر خالی کرلیں)	
پیاز	دو عدد (باریک کاٹ لیں)
تیل	آدھا کپ
ٹماٹر	دو عدد (باریک کاٹ لیں)
ہلدی پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچہ
لال مرچ پاؤڈر	ایک کھانے کا چمچہ
دھنیا پاؤڈر	ایک کھانے کا چمچہ
گرم مسالا پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچہ
لہسن ادرک پیسٹ	دو چائے کے چمچے
نمک	حسب ذائقہ

سوس پین میں تیل گرم کر کے اس میں پیاز سنہری ہونے تک فرائی کرلیں۔ اس کے بعد اس میں ٹماٹر، ہلدی پاؤڈر، نمک، لال مرچ پاؤڈر، دھنیا، گرم مسالا پاؤڈر، لہسن ادرک پیسٹ اور شامل کر کے بھون لیں۔ پانی خشک ہوجائے تو قیمہ نکال کر ایک پلیٹ میں رکھ لیں۔ شملہ مرچ کے اندر قیمہ بھرلیں اور اوپر کٹا ہوا حصہ رکھ کر فرائی پین میں احتیاط سے فرائی کرلیں۔ چاروں اطراف سے فرائی ہوجائے تو ڈش میں ابلے ہوئے چاول کے اوپر رکھ دیں اور باقی بچا ہوا قیمہ بھی پھیلا دیں۔ مزے دار قیمہ بھری شملہ مرچیں تیار ہیں۔

ضیافتی پلاؤ

ضروری اجزا:

ران کا گوشت	ایک کلو
چاول	ایک کلو
دہی	آدھا پاؤ
پیاز	چار عدد
لہسن	ایک پوتھی
ثابت گرم مسالا	ایک کھانے کا چمچہ
کشمش، چار مغز	دو، دو کھانے کے چمچے
نمک، تیل	حسب ذائقہ و ضرورت

گوشت دھو کر چار گلاس پانی ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں۔ ایک کپڑے کی تھیلی میں ثابت دھنیا، سونف، لہسن، دار چینی اور ایک پیاز اور ثابت گرم مسالا ڈال کر گوشت کے ساتھ پکا لیں۔ اس کے بعد گوشت نکال کر الگ کرلیں اور یخنی چھان کر الگ رکھ لیں۔ ایک دیگچی میں پیاز سنہری کریں، پھر اس میں ابلا ہوا گوشت ڈال کر بھونیں۔ براؤن ہوجائے تو بوٹیاں نکال کر الگ رکھ لیں۔ اب اس میں دہی پھینٹ کر ڈالیں۔ ثابت گرم مسالا اور چار کپ تیار کی ہوئی یخنی ڈال کر ڈھک دیں۔ ابلنے لگے تو چاول ڈالیں۔ گوشت بھی شامل کردیں۔ چاول دو کنی رہ جائیں تو اس میں چار مغز اور کشمش چھڑک کر خشک کپڑا ڈھکن پر لپیٹ کر دم پر رکھ دیں۔ مزیدار ضیافتی پلاؤ تیار ہے۔

بہاری مسالا بوٹی

ضروری اجزا :

گوشت	ایک کلو
لہسن اورک پیسٹ	دو کھانے کے چمچے
پیاز	دو عدد
دہی	آدھا کپ
بہاری بوٹی مسالا	چھ چائے کے چمچے
کچری پاؤڈر	ایک چائے کا چمچہ
نمک، تیل	حسب ذائقہ و ضرورت

گوشت کی بوٹیاں بنالیں اور دھو کر اچھی طرح خشک کرلیں۔ پیاز، ہری مرچ پیس کر اور دیگر مسالے گوشت میں مکس کرکے تین سے چار گھنٹے کے لیے رکھ دیں، پھر سیخوں میں لگا کر کوئلوں پر سینکیں۔ تھوڑا تھوڑا تیل لگاتی جائیں یا ہلکے تیل میں فرائی کرکے کوئلہ کا دم دے دیں۔ لچھے دار پیاز اور چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔

دم کلیجی

بکرے کی کلیجی	ایک عدد
ثابت لہسن	چھ جوے
لیموں	دو عدد
پسا گرم مسالا	آدھا چائے کا چمچہ
نمک، تیل	حسب ذائقہ و ضرورت

ترکیب :

تھوڑے سے تیل میں چھ سات ہری مرچ اور ثابت لہسن فرائی کرکے باریک پیس لیں۔ کلیجی میں گرم مسالا، فرائی مسالا اور نمک ملا کر آدھا گھنٹے کے لیے رکھ دیں پھر پانی ڈال کر چڑھا دیں۔ گل جائے تو تیل ڈال کر بھون لیں۔ کوئلہ دہکا کر دیگچی میں رکھ دیں۔ پیش کرتے وقت کتری ہوئی ادرک اور لیموں کا رس چھڑک دیں۔

پسندہ کڑاہی

ضروری اجزا :

گوشت	ایک کلو
ادرک لہسن پیسٹ	دو کھانے کے چمچے
ٹماٹر	ڈیڑھ پاؤ
لیموں کا رس	دو کھانے کے چمچے
نمک، تیل	حسب ذائقہ و ضرورت

ترکیب :

گوشت کے پسندے بنوالیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کرکے لہسن ادرک پیسٹ اور پسندے ڈال کر فرائی کریں۔ نمک، سرخ کٹی مرچ، ثابت دھنیا کوٹ کر اور ٹماٹر (باریک کٹے ہوئے) ڈال کر مکس کریں۔ ٹماٹر گل جائیں تو بھون لیں اور تھوڑا سا پانی شامل کرکے ہلکی آنچ پر رکھ دیں۔ پسندے گل جائیں تو پھر بھونیں، تیل اوپر آجائے تو لیموں کا رس، ہری مرچ اور ادرک باریک کاٹ کر ڈال دیں۔ گرم گرم نان کے ساتھ پیش کریں۔